

Ultima ora_11:40 - "Scritto e mangiato", iscrizioni fino al 21 settembre

AZIENDE COMUNICAZIONE CON NOI SCRIVI AL DIRETTORE INVIA COMUNICATO STAMPA NEWSLETTER GRATUITA

cerca nel giornale... vai

SASSUOLOONLINE
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLOONLINE.IT



IL MARCHIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO PER I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE AGROALIMENTARE MODENESE

Prima pagina Sassuolo Comprensorio Modena Carpi Bassa modenese Appennino Vignola Bologna Reggio Emilia Regione

STUDIO DENTISTICO RENATA OSTOJIC CENTRO DENTALE OSTOJIC Studio di medicina dentale dr. Renata Ostojic Studio dentistico Ostojic Resnički put 50, Zagabria - Croazia Telefono: +385 1 2944 371 - +385 1 3635 428

» Filosofia » L'Aceto Balsamico Tradizionale si veste di rosso per il FestivalFilosofia

L'Aceto Balsamico Tradizionale si veste di rosso per il FestivalFilosofia

16 set 2015 - 22 letture

Mi piace Condividi Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



L'Aceto Balsamico Tradizionale è parte della storia del territorio modenese e, soprattutto, delle sue famiglie. Si produce in acetaia, luogo profondamente simbolico in cui si condensano le vicende delle molte generazioni che hanno contribuito alla sua formazione e che, attraverso di essa, hanno cementato nel tempo la propria identità.

"Ereditare", dunque, fa rima con Balsamico: da qui nasce l'idea della Consorteria di Spilamberto di proporre il suo aceto in una confezione speciale, appositamente pensata per il quindicesimo festivalfilosofia. La confezione, rigorosamente rossa (il colore del festival), sarà in vendita nei giorni della manifestazione presso il temporary store della Consorteria in Piazza Mazzini a Modena.

Il negozio ospita materiale informativo sulla Consorteria e sul Museo di Spilamberto, con l'obiettivo di fare conoscere il Balsamico Tradizionale, le sue caratteristiche e la sua storia secolare, ma soprattutto il territorio di cui è frutto. Questo store vuole essere una bussola anche per il pubblico del festival - italiano e straniero - per aiutarlo a

orientarsi nella patria di un prodotto unico al mondo.

Chi segue il festival, infatti, apprezza particolarmente il Balsamico: da una ricerca è emerso che il 78% del pubblico della manifestazione fa almeno un acquisto nel corso della tre giorni: l'aceto balsamico, accompagnato dal gnocco fritto, è il più acquistato tra i prodotti tipici locali.

"Quello del festival è un pubblico "colto" che riconosce nel Balsamico la storia, il gusto e l'essenza di un intero territorio e vuole riproporlo sulle proprie tavole. - sottolinea Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consorteria, che prosegue: "Balsamico Tradizionale": tutto è racchiuso in questi due termini, non ne servono altri per descrivere un enorme patrimonio della nostra terra. E' un prodotto il cui profumo conserva e tramanda la memoria del passato, dei suoi più antichi utilizzi, del lavoro nei campi, delle cure rigorose e della lentezza del suo evolversi. Oltretutto sono orgoglioso che la ricaduta economica positiva dei tre giorni di festival passi anche attraverso le vendite di Balsamico".

0 commenti

Ordina per Principali



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

« INDIETRO "Scritto e mangiato", iscrizioni fino al 21 settembre

AVANTI » Sabato 19 settembre visita ai castelli di Formigine e di Spezzano

quixa Pensa a un'assicurazione auto conveniente che ti offre un consulente personale pronto a consigliarti. Scopri Quixa.

Solgarden COOPERATIVA SOCIALE dal 12 al 30 SETTEMBRE CICLAMINI Vaso 14 € 1,99

I Veri Pavimenti in Legno Artigianali a Sassuolo... ibea

Christian De Carlo GIORNALI PUNEBBI "giorni per giorni con rispetto e discrezione"

WWW.FERRAMENTA.IT WWW.VANDELLI.IT

DI GIORNO AUTO Volkswagen Das Auto. viale Artigianato, 41/43 FIORANO MODENESE Tel. 0536 844.143

COGLI LE OCCASIONI NEI NEGOZI DI Assuolo Invetrina

RICHELDI SCUOLA AUTO NAUTICA MODENA - CAMPOGALLIANO - SOLIERA PROFESSIONISTI SEMPRE AL VOSTRO FIANCO

Autofficina F.lli FIORINI

105 mq. APPARTAMENTO da ristrutturare VENDESI SASSUOLO CENTRO via Menotti EURO 70.000 - trattabili