

43 LOCAL

anso

AZIENDE ARGOMENTI CHI SIAMO COMUNICA CON NOI NEWSLETTER GRATUITA

cerca nel giornale...

vai

REGGIO2000.it
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLOLIGURIO.ITIL MARCHIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO PER I PRODOTTI
DELLA TRADIZIONE AGROALIMENTARE MODENESE

Prima pagina Reggio Emilia Casalgrande Castellarano Scandiano Bassa reggiana Appennino reggiano Modena Bologna Regione



GIBELLINI GIUSEPPE

Cell. 335 8095324 - Cell. 328 8758101
giuseppe.gibellini@alice.it

#Filosofia - #Modena

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

16 set 2015 - 9 letture //

Like Share Sign Up to see what your friends like.



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 Consorceria 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 Consorceria in Piazza Mazzini a Modena.

Il negozio ospita materiale informativo sulla Consorceria 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 Consorceria, 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".

« INDIETRO

"Scritto e mangiato", iscrizioni fino al 21 settembre

AVANTI »

Sabato 19 settembre visita ai castelli di Formigine e di Spezzano

IL POLO DELLA SALUTE DI VIA PEZZANA - CARPI

NUBRA Medica srl
FONDATRICE TDR ISABELLA BORDONE
POLIAMBULATORIO PALESTRA MEDICA
CENTRO FISIOTERAPICI E RIABILITATIVO
VISITE MEDICHE PER IDONEITA' SPORTIVA

CENTRO AUTISMO
TECAR

CENTRO ECONOMICO
"TOP QUALITY MED"
EUROPEAN PROJECT
ACCREDITED BY THE ITALIAN
ASSOCIATION OF HOSPITALS
& PHARMACIES

Ads by Rubicon Project

FREE Online Courses Get the skills you need to land the job you want.

START LEARNING NOW ▶

eoX

Salve sono Dimat.net ti presento i miei servizi!

forniture igienico
sanitarie per uffici
e aziende

DIMAT SRL
VIA G.FUCA', 132 - MODENA
info@dimat.net TEL.059 253153

WWW.FERRAMENTA.IT
WWW.VANDELLI.IT