

L'eredità della tradizione, l'Aceto Balsamico protagonista al Festival della Filosofia

Per il quindicesimo Festival della Filosofia l'Aceto Balsamico Tradizionale sarà proposto in una nuova confezione rosso. Sarà distribuito dal temporary store della Consorzeria in Piazza Mazzini



Redazione · 16 Settembre 2015



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 Consorzeria 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 Consorzeria in Piazza Mazzini a Modena.

Il negozio ospita materiale informativo sulla Consorzeria 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 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.

STORIE CORRELATE

[FestivalFilosofia, in mostra i testamenti dei grandi italiani](#)

[Un Festival che darà ampio spazio alle mostre ed installazioni](#)

[Eredità in tavola, i Menu Filosofici del Festival 2015](#)

[Ereditare e interrogarsi, le lezioni magistrali e i classici del FestivalFilosofia 2015](#)

[Un viaggio tra passato, presente e possibile: il FestivalFilosofia 2015](#)

Annuncio promozionale

“Quello del festival è un pubblico “colto” – sottolinea Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consorzeria, che prosegue - che riconosce nel Balsamico la storia, il gusto e l'essenza di un intero territorio e vuole riproporlo sulle proprie tavole “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”