



Modena Carpi Bassa modenese Sassuolo Fiorano Formigine Maranello Appennino Vignola Bologna Reggio Emilia Regione

**HAI LA STAMPANTE ROTTA???**  
 Contatta il pronto soccorso Zerosystem!



» Filosofia

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

16 set 2015 - 25 letture // Scegli Tu! ▶ Meteo neve ▶ Scuole di ▶ Meteo Parma ▶ Notizie di

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 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 - 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 Consorzeria, 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

**gRaffi & impronte**  
 Toelettatura - Alimenti e accessori  
 Servizio dog e cat sitting  
 Boutique esclusiva per cani e gatti

MODENA - via Allegri, 199 - Tel. 059 359959  
 CASINALBO - via Bramante, 1/A - Tel. 059 551880

**Dedicato**  
 La pasta di filiera 100% Puglia  
 certificata e tracciata  
 dal campo alla tavola

PRODOTTI IN COLLABORAZIONE CON IGA

**I Veri Pavimenti in Legno Artigianali**

click per entrare nel sito a Sassuolo... **ibea**

**Christian De Carlo**  
 ONORANZE FUNEBRI  
 "giorni per giorni con rispetto e dedizione"

**WWW.FERRAMENTA.IT**  
**VANDELLI.IT**

Cortesia - Serietà - Professionalità  
**NEGRINI**  
 Onoranze Funebri

Via Vignolese 324  
 059 3091518  
 338 8698674  
 24 ore su 24