

**43 LOCAL** **anso**

Appuntamenti Cronaca Economia Lavoro Meteo Politica Salute Scuola Sociale Sport Trasporti Viabilità

AZIENDE CHI SIAMO COMUNICA CON NOI NEWSLETTER GRATUITA

**CARPI2000**  **IL MARCHIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO PER I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE AGROALIMENTARE MODENESE**

PRIMA PAGINA CARPI BASSA MODENESE MODENA REGGIO EMILIA SASSUOLO VIGNOLA APPENNINO REGIONE

**PLANET HOUSE** **VENDITA MOBILI NUOVI & USATI** **LA NOSTRA FORZA E' IL PREZZO** **CONTATTACI PER INFO**  
 Via D.G. Biri, 118 42013 CASALGRANDE (RE) Consulenza Progettazione & Design Ideazione  
 Tel: 0536 824781 Cell: 348 4422515 E-mail: planethouse2010@gmail.com Sito Web: www.planethouse2010.com

» Filosofia - Modena

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

16 set 2015 - 139 letture // [AdChoices](#) [Di Modena](#) [Modena Di](#) [Modena](#)

[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 Consortheria 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 Consortheria in Piazza Mazzini a Modena.

Il negozio ospita materiale informativo sulla Consortheria 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 Consortheria, 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".

**IL POLO DELLA SALUTE DI VIA PEZZANA - CARPI**

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

Via Pezzana, 62 - 41012 Carpi  
 Tel.059 681198 - Mobile 347 7189568 - nubramedica@gmail.com  
 www.nubramedica.it

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

  
**singleitalia**  
 Per incontrarsi, per conoscersi, per amarsi.