

#Filosofia - #Modena

## A Renzi e Hollande la bottiglia di Aceto Balsamico della Consortheria nell'edizione speciale per il Festivalfilosofia 2015

17 set 2015 - 244 letture // [Scegli Tu!](#)[► Balsamico](#)[► Modena](#)
[f 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", che è il tema del Festivalfilosofia 2015 in apertura domani, 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".*

« INDIETRO

 A Palazzo Ducale apre la mostra Carlo Mattioli –  
Riprese

AVANTI »

 La nuova direttrice della Galleria Estense ricevuta in  
Municipio

IL POLO DELLA SALUTE DI VIA PEZZANA - CARPI

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

DR. ANTONIO LAGANA' DR.SSA CARLA ZANICHELLI

**ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA** **FISIATRIA**  
Spec. Chirurgia Mano - Chirurgia Poterità Spec. Terapia Fono e Medico Audiologica  
Acce e Otorinolaringoiatria - Chirurgia Artroscolica Riabilitazione del Movimento Passivo e Riabilitazione  
per l'Incontinentia urinaria e fecale  
Elettroterapia del Rachide e del Piede  
in Fisiologia  
Chirurgia

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**