



**CONDOMINIO AMICO .NET**  
di Colombo 3000 S.r.l.

Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza  
Un gestionale per una facile amministrazione

[VISITA IL SITO](#)

## News - Eventi - Leggi tutto »

### VINNATUR: ARRIVA IL MOMENTO DEI CONTROLLI

67 i vini analizzati quest'anno all'insaputa dei viticoltori. Per chi sbaglia previsto un percorso di ap ...[Leggi tutto»](#)

### FIVI: OTTAVA EDIZIONE DEL MERCATO DI PIACENZA

Aumenta lo spazio espositivo per i vignaioli nei padiglioni di Piacenza Expo. Nella locandina di Sualzo la ...[Leggi tutto»](#)

### Messapia Jazz Festival

Una serata di grande jazz e una rassegna, il "Messapia Jazz Festival", che già alla sua prima edizione si po ...[Leggi tutto»](#)

### DAL 15 AL 18 OTTOBRE TORNA MILANO GOLOSA

A Palazzo del Ghiaccio arriva Milano Golosa 2018, settima edizione

**ViniSoave.it**  
VENETIAN AND ITALIAN  
Wine Selection  
on-line dal 1999

**VENDITA ONLINE DI AMARONE  
E DEI MIGLIORI VINI ITALIANI**

[ACQUISTA ONLINE](#)

Gli articoli

• [Gastronomia](#)

• [Mondo vino](#)

• [Viaggi del gusto](#)

• [Mondo libro](#)

• [Viaggi e motori](#)

• [Fashion e Lusso](#)

Le ricette

► [Ricette del goloso](#)

► [Ricette giornalisti](#)

► [Ricette chef](#)

[Home](#) » [Zenicaudio](#) » [Viaggi del gusto](#) » [Il consorzio aceto balsamico di modena igp con il festival della filosofia alla ricerca della verita](#)



## IL CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CON IL FESTIVAL DELLA FILOSOFIA ALLA RICERCA DELLA VERITA

Una presenza istituzionale, in un contesto di assoluto prestigio qual è il Festival della Filosofia, che ogni anno, da 18 edizioni, porta a Modena i più importanti filosofi d'Europa. Dal 14 al 16 settembre, la città della Ghirlandina insieme a Carpi e Sassuolo, farà da scenario ad una edizione della celebre manifestazione dedicata alla ricerca della verità in ogni sua forma, con un dibattito in cui il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP è pronto a inserirsi e ritagliarsi un ruolo da protagonista, apportandovi un plusvalore sul tema della tutela dell'agroalimentare e dell'italian sounding.

“Come Consorzio – dichiara il Direttore Federico Desimoni (*nella foto*) – lavoriamo ogni giorno perché la verità possa essere il più efficace strumento di comunicazione di cui si possa disporre. L'impegno che portiamo avanti fin dalla sua istituzione è quello di garantire al consumatore una informazione trasparente su quello che è il nostro prodotto, ed in esso rientra a pieno titolo anche l'incessante attività di tutela dalla contraffazione e dalle frodi. Il Consorzio, nello svolgimento delle sue funzioni, tutela e vigila sulla produzione e sul commercio, nonché sull'utilizzo della denominazione, promuovendo iniziative intese a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio e comportamenti vietati dalla legge; attua inoltre iniziative di informazione e formazione volte ad incrementare la conoscenza del prodotto e delle sue caratteristiche in Italia e all'estero. Perché a dover essere tutelato – conclude il Direttore Desimoni – non è soltanto un prodotto, è l'intera economia di un territorio che – con i suoi 44 prodotti DOP e IGP – rappresenta un pilastro per l'intero comparto agroalimentare nazionale. Per questo motivo è importante esserci, con un messaggio chiaro”.

Il contesto in cui la tutela della denominazione viene preso in considerazione in tale occasione, è appunto quello delle DOP e IGP in Italia, che vale circa 15 miliardi di euro e che pesa sul totale dell'industria agroalimentare per l'11%. L'iniziativa con cui il Consorzio si inserisce nel calendario del Festival

della Filosofia è una serie di laboratori – che si terranno nella rinnovata sede di Via Ganaceto nelle giornate di sabato 15 e domenica 16 settembre – dal titolo “Autentico all’origine - Alle radici del gusto”. In tale occasione, la domanda a cui dare una risposta è come distinguere il prodotto autentico – oggi uno dei simboli dell’eccellenza italiana nel mondo – dalle tante imitazioni? Il primo laboratorio consisterà in una degustazione narrativa sensoriale, una esperienza interattiva ed immersiva nel mondo dell’Aceto Balsamico di Modena IGP attraverso i sensi e il racconto della sua storia, della tradizione e le caratteristiche sensoriali. Un secondo laboratorio sarà invece incentrato su come riconoscerne l’autenticità, attraverso un percorso tra segni e sensi, guidati dalla mappa del gusto. Contestualmente, nella medesima sede, sarà allestita una esposizione di prodotti falsi e imitativi “tra inganno e realtà”, mentre scorreranno altresì immagini e video della tradizione dell’Aceto Balsamico di Modena IGP e del suo territorio. In ultimo, saranno svelate le “verità” sui migliori abbinamenti del prezioso condimento in cucina: una verità nei fatti relativa e molteplice, che può essere svelata solo dal proprio gusto personale.

L’iniziativa che vede protagonista il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, si svolgerà dunque nelle giornate di sabato 15 settembre dalle 11 alle 13 e dalle 16.30 alle 19.30 e domenica 16 settembre dalle 11 alle 13.

**Claudio Zeni**

## ZeniClaudio

Il consorzio aceto balsamico di modena igt con il festival della filosofia alla ricerca della verità

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



### ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall’età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell’Enit, il I.o premio giornalistico nazionale ‘Strada del Vino del Recioto e di Gambellara’, il I.o premio ‘Primavera del prosecco’, ‘Amici della Chianina’, ‘Premio Tarlati’, ‘Scandiano’, ‘Sant’Angelo in Vado’, ‘Apicio’, ‘La bisaccia del tartufo’, ‘Burson’. Per quattro anni ha seguito l’Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della ‘Wine Tour Cup’ dell’Associazione ‘Città del Vino’. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario ‘Tartufo d’oro’ di Gubbio’. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso ‘Penne bruciate’, giornalisti ai fornelli dove a vincere è il ‘piatto peggiore’. Autore con Leone Cungi del libro ‘Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



#### Ricerca articoli per categoria

- » Gastronomia
- » Mondo vino
- » Viaggi del gusto
- » Mondo libro
- » Viaggi e motori
- » Fashion e Lusso
- » Ricette di goloso e curioso
- » Ricette dei giornalisti
- » Ricette degli chef
- » Home
- » Mappa del sito

#### Editore



Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

#### Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Email

