



Festival della filosofia: la "verità" dell'Aceto balsamico di Modena

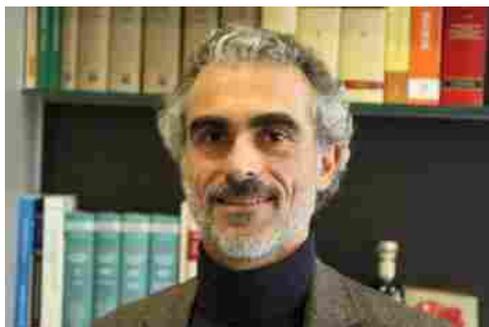
Un ruolo da protagonista del Consorzio di Tutela Igp nel festival con importanti contenuti sull'agroalimentare e l'italian sounding

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 09/08/2018

L' Aceto balsamico di Modena avrà una presenza istituzionale di assoluto prestigio nel contesto del 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** – 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*

Federico Desimoni

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.**

I numeri delle Dop e delle Igp in Emilia Romagna

L' Emilia-Romagna è al primo posto tra le regioni italiane per valore della produzione delle Dop ed Igp nell'ambito del food, con **2.750 milioni di euro**, ai quali vanno aggiunti oltre **110 milioni** per il comparto del vino. Nella classifica per provincia, Parma si conferma al primo posto, con un valore della produzione di **1.415 milioni** (28%), precedendo Modena (**583 milioni**). A completare il quadro regionale c'è il quarto posto di Reggio Emilia (circa **410 milioni**). Le specialità agroalimentari made in Emilia-Romagna a marchio tutelato (**44 tra Dop ed Igp**) conquistano i vertici anche nella graduatoria per singoli prodotti, con **Parmigiano-Reggiano** Dop, **Prosciutto di Parma** Dop e **Aceto balsamico di Modena** Igp che si piazzano rispettivamente al secondo, terzo, e quarto posto, alle spalle del Grana Padano, che si produce comunque anche in provincia di **Piacenza**. Infine, la **Mortadella di Bologna** Igp guadagna il sesto posto nella classifica per impatto economico. (Fonte: **XV Rapporto Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole a marchio Ue**).

Condividi L'Articolo



L'Autore

Silvia Armati
Redattore



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Il Nostro Network

[Sfizioso](#)
[Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)
[Via Bagutta](#)