



Modena, l'aceto balsamico IGP al Festival della Filosofia

Dal 14 al 16 settembre. Obiettivo, tornare alla radici del gusto contro tarocchi ed imitazioni

📅 agosto 12, 2018

💬 No Comments

👤 ID: 22



L'aceto balsamico di Modena IGP alla ricerca della verità. Il suo Consorzio di tutela sarà infatti presente al [Festival della Filosofia](#) (14-16 settembre) di Modena. Giunta alla 18° edizione, la manifestazione pensata per la ricerca della verità darà spazio all'agroalimentare ed al made in Italy.

Il Festival sarà quindi occasione per conoscere meglio il mondo delle DOP e dell'IGP: un settore che in Italia vale 15 miliardi di euro che pesa sul totale dell'industria agroalimentare per l'11%.

Da parte sua, il Consorzio di Modena IGP aiuterà la ricerca della verità con una serie di laboratori.

Il titolo sarà ["Autentico all'origine – Alle radici del gusto"](#) e l'obiettivo finale sarà insegnare a

distinguere il vero aceto balsamico da tarocchi ed imitazioni.

In una prima fase, ai visitatori sarà offerta una degustazione narrativo-sensoriale: un'esperienza interattiva ed immersiva nel mondo dell'Aceto Balsamico di Modena IGP. I sensi guideranno nella storia, tradizione e caratteristiche del prodotto. In un momento successivo si insegnerà come riconoscere il vero aceto balsamico di Modena IGP, sfruttando segni e sensi.

Il Consorzio offrirà anche "Tra inganno e realtà": un'esposizione dove i prodotti falsi camminano insieme ad immagini e video dell'Aceto e del suo territorio. Finale di lusso dove saranno esposte le verità del prodotto in cucina. Una verità fatta di sapore e giusti abbinamenti, ma una verità legata al proprio gusto personale.

Per Federico Desimoni, direttore del Consorzio Aceto Balsamico, l'aceto ed il Festival della Filosofia sono realtà in salute ed importanti.

Il Festival ha nel suo curriculum numeri importanti: 2700 eventi divisi tra lezioni magistrali (744), mostre (520) ed installazioni (342) senza trascurare letture (100), conversazioni e film (200).

Menzione speciale per la cucina filosofica: ideata da Tullio Gregory, ha offerto finora 126 menù filosofici. Ed il pubblico apprezza: nelle prime 17 edizioni, il Festival ha totalizzato 2.400.000 presenze.

Più che positive le notizie per l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Nel solo 2017 sono stati realizzati più di 97 milioni di litri, in crescita rispetto all'anno precedente (+3%) e a due anni fa (+5%).

Conclude allora Desimoni: "Come Consorzio 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

CERCA IN NEWSFOOD



Iscriviti alla
newsletter

GAZZETTA
NORMATIVA
ALIMENTARE

Le normative
alimentari per
aziende, tecnologi
e professionisti

Campagna
abbonamenti
2018



frodì".

Matteo Clerici

Articoli che ti potrebbero interessare



Modena, Acetaie Aperte 2014: Un grande successo di pubblico!



24 Luglio, Massimo Bottura a Modena per Trasformare la società attraverso la gastronomia



Confraternita del gnocco d'oro: La guida gastronomica con le migliori "gnoccososte"



Lambrusco Mio, Modena: Osanna al Vino tra i più bevuti al mondo



Cucina per bambini: Cuochi per un giorno torna a Modena l'1 e il 2 ottobre



Silvia Zucconi, Nomisma: indagine Aceto Balsamico di Modena IGP (Video + intervista)

TAGGED

Aceto balsamico di Modena IGP

Festival della Filosofia

Modena

CATEGORIE

Emilia Romagna

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



agosto 06, 2018

MARR, Gruppo Cremonini: risultati primo semestre 2018

luglio 14, 2018

Grigliata Pic-nic "Imboscata" al Germano Reale di Coriano

luglio 14, 2018

24 Luglio, Massimo Bottura a Modena per Trasformare la società attraverso la gastronomia

lug

Punto Pa FRESC. TORTELLI FARO, II

NESSUN COMMENTO



Nessun commento!

Non ci sono ancora commenti, ma puoi essere il primo a commentare questo articolo.

RISPONDI

ULTIMISSIME

Modena, l'aceto balsamico IGP al Festival della Filosofia

Ferragosto a Milano col Panettone Fiasconaro e tante altre delizie

Madonna di Campiglio d'estate.

Ospitalità hotel Bertelli e la taverna il Gallo Cedrone

Expo Village: La Borsa del Turismo del Centro Italia per la rinascita di un territorio

Tre ricette dei luoghi colpiti dal terremoto centro Italia

Forte Village Resort, residenza estiva de Il luogo di Aimo e Nadia

TOP 10

The World's 50 Best Restaurants: Osteria Francescana di Massimo Bottura, con Lara Gilmore, di nuovo in vetta alla classifica dei migliori ristoranti del mondo

Michelangelo Balistreri, Museo dell'acciuga: siamo tutti acciughe ma uniti si vince (Video)

Daniele Salvagno, Redoro, il poeta dell'olio extravergine a Vinitaly 2018

Sicilia En Primeur 2018: Intervista ad Alessio Planeta

Bonat Gran Riserva 4 anni: Parmigiano Reggiano dop Super (Video)

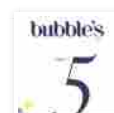
CIBUS 2018: trionfo di Parma! Soddisfatti espositori, buyers e visitatori

Frantoi Berretta: un sogno con le radici per terra. Moderni al punto giusto, nel rispetto della tradizione

Prosciutto di Modena DOP: nove protagonisti a Cibus 2018

Carpineto Farnito: elegante spumante in terra di grandi rossi Michele Placido, Cantina Placido-Volpone, a Vinitaly 2018 (Video)

NOVITÀ IN VETRINA



agosto 07, 2018

BUBBLE'S ITALIA MAGAZINE - IN USCITA IL No#5