

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 24 Agosto 2018 | aggiornato alle 11:46 | 55319 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)



di Mariella Morosi



## L'Aceto balsamico di Modena Igp protagonista del Festival della Filosofia

Pubblicato il 24 Agosto 2018 | 10:49

**N**ell'ambito della "ricerca della verità" l'Aceto balsamico di Modena Igp sarà tra i protagonisti del Festival della Filosofia, in programma a Modena dal 14 al 16 settembre. La **manifestazione**, che ogni anno attira i più importanti filosofi d'Europa, in questa sua 18ª edizione affronterà anche i temi delle contraffazioni e dell'*Italian sounding*. In primo piano, a tutela del suo prodotto modenese più affermato - e anche tra i più contraffatti - sarà il **Consorzio dell'Aceto balsamico di Modena**, apportandovi un plusvalore sui temi della tutela dell'agroalimentare.



«A dover essere tutelato - ha detto il suo direttore **Federico Desimoni** - non è soltanto un prodotto, ma l'intera economia di un territorio che, con i suoi 44 prodotti Dop e Igp, rappresenta un pilastro per l'intero comparto agroalimentare nazionale. Lavoriamo ogni giorno perché la verità possa essere il più efficace strumento di comunicazione. L'impegno che portiamo avanti è quello di garantire al consumatore un'informazione trasparente ed in esso rientra anche l'incessante attività di tutela dalla contraffazione e dalle frodi».

«Il Consorzio di tutela - prosegue Desimoni - 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, uso improprio e comportamenti vietati attuando anche iniziative di informazione e formazione volte ad incrementare la conoscenza in Italia e all'estero del nostro prodotto».

Il contesto in cui la tutela della denominazione verrà affrontata sarà quella delle Dop e Igp italiane, che vale 15 miliardi di euro e che pesa sul totale dell'industria agroalimentare per l'11%. I laboratori "Autentico all'origine - Alle radici del gusto" si terranno nella rinnovata sede di via Ganaceto sabato 15 e domenica 16 settembre.



# ROMA

24 SETTEMBRE 2018  
SPAZIO NOVECENTO  
PIZZA G.MARCONI 26/B



FIERA INTERNAZIONALE  
PER HOTELLERIE  
E RISTORAZIONE  
15-18 OTTOBRE 2018  
FIERA BOLZANO



follow us



www.librandi.it





*Federico Desimoni*

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 mentre un secondo laboratorio sarà 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". Ultime "verità" ad essere dibattute saranno i migliori abbinamenti di questo prodotto. La produzione totale di Aceto balsamico di Modena Igp nel 2017 è stata di 97,5 milioni di litri, +3% rispetto all'anno precedente e del 5% rispetto al 2015 rappresentando circa il 99% dei volumi certificati in termini di valore alla produzione, con 385 milioni di euro incidenti per il 5,8% sul totale del comparto Food certificato Dop e Igp, e il 26% del totale esportazioni del comparto Food a Indicazione geografica con 882 milioni di euro.

Il valore al consumo è stato di circa un miliardo di euro. La città della Ghirlandina, insieme a Carpi e Sassuolo, richiama ogni anno per il Festival della Filosofia intellettuali da tutto il mondo. Dalla prima edizione sono stati realizzati 2.700 eventi: 744 lezioni magistrali, 520 mostre e installazioni, 342 tra concerti e spettacoli dal vivo, oltre 100 letture e conversazioni e più di 200 film. Le attività per bambini e ragazzi sono state finora 590.



*Tortina di ricotta all'Aceto balsamico di Modena Igp*

Il festival si presenta anche come occasione per condividere i piaceri della buona tavola. Sono stati 126 i menù filosofici ideati da Tullio Gregory per la sezione "cucina filosofica", mentre sul fronte del pubblico, oltre 2.400.000 le presenze complessive nelle prime 17 edizioni. Solo nel 2017, sono state oltre 192mila.

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 ne vanno aggiunti oltre 110 per il comparto del vino. Parma si conferma al primo posto, con un valore della produzione di 1.415 milioni (28%), precedendo Modena (583) e Reggio Emilia (410).

Per informazioni: [www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it)  
[www.festivalfilosofia.it](http://www.festivalfilosofia.it)

