

ITALIA
FOOD
and
TRAVEL
MAGAZINE

V
VESPA
SINGHIOLE PER PASSIONE



V
VESPA
SINGHIOLE PER PASSIONE

[HOME](#)[FOOD](#)[DOLCI & LIEVITI](#)[SALA & DINTORNI](#)[VINI & DINTORNI](#)[VIAGGI](#)[RICETTE](#)[VIVERE L'ITALIA](#)[Home](#) > [Vivere l'Italia](#) > [Festival della Filosofia 2018](#)

VIVERE L'ITALIA

Festival della Filosofia 2018

Da R. Riva - Set 8, 2018 4

 Cerca

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP con il Festival della Filosofia, alla ricerca della 'verità'. Una presenza istituzionale che arricchisce l'evento, giunto alla 18° edizione, con importanti contenuti sull'agroalimentare e l'italian sounding

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** – 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 un'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”.*

Federico Desimoni, direttore Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP (Foto: Press Office ABM)

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, un'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.

Botti di aceto balsamico (Foto: Press Office ABM)

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 DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

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 a due anni fa. L'Aceto Balsamico di Modena IGP nel 2016 ha rappresentato 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.

I NUMERI DEL FESTIVAL DELLA FILOSOFIA

Dalla prima edizione sono stati realizzati quasi **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.** 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 192 mila.

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).

TAGS AGROALIMENTARE CARPI CONSORZIO ACETO BALSAMICO MODENA IGP EMILIA ROMAGNA FEDERICO DESIMONI
FESTIVAL DELLA FILOSOFIA MODENA SASSUOLO

👍 Mi piace 0

Articoli correlati Di più dello stesso autore



Vivere l'Italia

Acetaie Aperte 2018 con cooking show e cocktail

Vivere l'Italia

Gusti.a.Mo18: il 28 e 29 settembre un viaggio tra le eccellenze di Modena

Food News

Iniziative MIPAAF a 'Cibo Nostrum' 2018 per promuovere il pesce povero e la piccola pesca



Food and Travel è un magazine internazionale editato in diversi paesi nel mondo. +39MediaCom Srl detiene i diritti di pubblicazione in Italia e nella Svizzera Italiana. Questa sito e la relativa rivista sono pubblicati sul territorio italiano ed elvetico (Svizzera Italiana), su licenza da Turnstart Limited, società costituita e registrata in UK con il numero 03402272. Tutti i diritti sul materiale pubblicato su licenza appartengono alla Turnstart Limited e non possono essere riprodotti senza previa autorizzazione scritta. Il marchio "Food and Travel" in UK è di proprietà della Turnstart Limited. Tutti i diritti sul materiale pubblicato da Food and Travel Italia appartengono alla +39MediaCom Limited e non possono essere riprodotti senza previa autorizzazione scritta. "This magazine is published under license from Turnstart Limited, a company incorporated and registered in UK under company number 03402272. All rights in the licensed material belong to Turnstart Limited and may not be reproduced whether in whole or in part without its prior written consent. The name "Food and Travel" in the UK is the property of Turnstart Limited."

Contattaci: REDAZIONE redazione@foodandtravelitalia.it - PUBBLICITÀ adv@foodandtravelitalia.it



Copyright © 2015 Food and Travel Italia e Food and Travel - Website development by +39MediaCom Srl Via Cadolini, 30 20137 Milano C.F. e P.Iva 09285990967

Contatti/Note Legali

Informativa Privacy

Edizioni Internazionali

Abbonamento Digitale

Awards 2018

Video