

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito ne acconsenti l'utilizzo. [Ok](#) [Leggi di più](#)

Appuntamenti Cronaca Economia Lavoro Meteo Politica Salute Scuola Sociale Sport Trasporti Viabilità

UTILIZZO COOKIE CHI SIAMO PRIVACY POLICY COMUNICA CON NOI

cerca nel giornale...  vai

**CARPI2000**  
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO [www.espressonline.it](http://www.espressonline.it)

**ZEROSYSTEM**  
VENDITA e ASSISTENZA MULTIFUNZIONE  
 > PRODUTTIVITA' E IMMEDIATEZZA > NON SONO UN MIRAGGIO > BASTA UN TOCCO



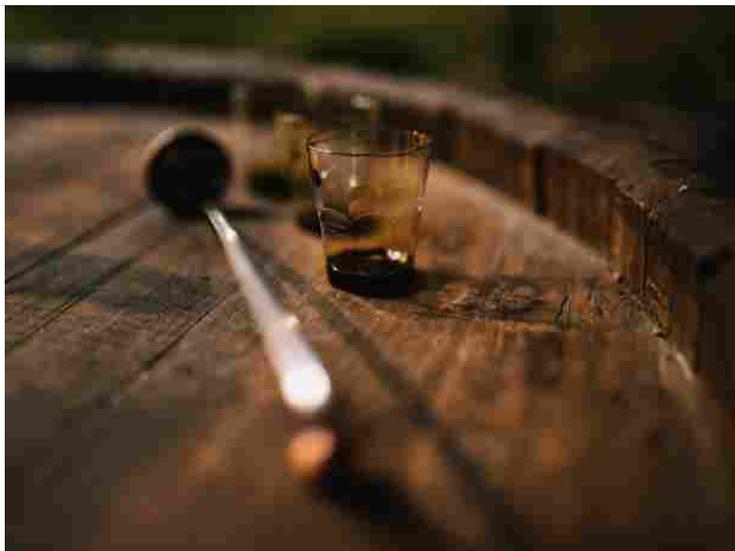
PRIMA PAGINA CARPI BASSA MODENESE MODENA REGGIO EMILIA SASSUOLO VIGNOLA APPENNINO REGIONE



» Modena

**Il 30 settembre nelle acetaie della provincia si ripete l'appuntamento per scoprire i segreti dell'Aceto Balsamico di Modena**

12 Set 2018



Cresce esponenzialmente il turismo esperienziale enogastronomico in Italia, tanto tra gli italiani quanto tra gli arrivi internazionali. Una forma di turismo, quella improntata al conoscere da vicino i luoghi di origine delle principali DOP e IGP italiane che mira a creare ricchezza per il settore non solo nell'immediato ma nel lungo periodo, perché molti di loro acquistano nei luoghi visitati e reiterano l'acquisto una volta tornati a casa. La partita si gioca quindi sull'effetto di ritorno che questa formula di turismo è in grado di creare: maggiore è l'esposizione e la conoscenza dei prodotti enogastronomici italiani nei luoghi di provenienza, maggiore è il desiderio di conoscere più da vicino e direttamente il processo produttivo nei territori di origine.

Lo sa bene il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP che ha intercettato questo trend anche grazie alle molteplici partecipazioni a manifestazioni di settore e alle missioni all'estero da esso compiute, dove ha trovato una accoglienza più che generosa da parte dei consumatori dei vari Paesi. "Questo - ha commentato il Presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP Mariangela Grosoli - ci conferma la bontà di continuare a proporsi anche con la formula, ormai adottata da molti anni, delle Acetaie Aperte, al fine di permettere a coloro che sono interessati a visitare il territorio e la filiera di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena di poterlo fare, trovando piena collaborazione negli operatori che si mettono a disposizione per visite guidate alle acetaie, degustazioni, o più semplicemente per raccontarsi".

"Quello di Acetaie Aperte - ha ribadito anche il Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Enrico Corsini - è un driver turistico importante per il nostro territorio perché richiama ogni anno migliaia di turisti che si muovono appositamente per partecipare a questa iniziativa".



"Questo appuntamento di fine settembre – ha aggiunto l'Assessore regionale dell'Emilia Romagna all'Agricoltura Simona Caselli – è ormai un classico per tanti visitatori che nelle terre modenesi possono avvicinarsi a tale eccellenza. Un prodotto che viene da lontano ma ha saputo innovarsi e trovare mercati sempre più ampi. L'attenzione dei consumatori per prodotti ora di grande consumo, ma quasi sconosciuti ai di fuori delle terre d'origine fino a pochi decenni addietro, è anche quella di tanti turisti che attraverso la storia delle produzioni agroalimentari rivivono le vicende dei territori e delle popolazioni. Chi più del "Balsamico" può raccontare le tradizioni emiliane dal Tardo Medioevo ai tempi più recenti, interessando sempre più turisti che gli ultimi dati regionali ci danno in grande aumento, con quasi 30,5 milioni di visitatori nei primi 7 mesi del 2018 (+ 4,9% sul 2017). Alla promozione e valorizzazione degli Aceti Balsamici modenesi non è mai mancato il supporto della Regione – ha concluso l'Assessore – che tramite i finanziamenti europei ha potuto favorire diverse iniziative di promozione".

E proprio del programma dell'edizione 2018 di Acetaie Aperte – che si terrà domenica 30 settembre in oltre trenta acetaie della provincia di Modena – si è parlato questa mattina nella conferenza stampa di presentazione che si è tenuta nella nuova sede del Consorzio CTABM a Modena, alla presenza del Presidente del Consorzio dell'IGP Mariangela Grosoli, del Presidente del Consorzio del Tradizionale DOP Enrico Corsini, dell'Assessore regionale all'agricoltura dell'Emilia Romagna Simona Caselli, del neo Presidente della Camera di Commercio di Modena Giuseppe Molinari e del Direttore Scientifico Consorzio per il Festivalfilosofia Daniele Francesconi.



La presenza di Francesconi in detto contesto, è direttamente collegata con la partecipazione del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP al prossimo Festivalfilosofia che si tiene a Modena dal 14 al 16 settembre. La conferenza stampa infatti, ha altresì ospitato la presentazione del calendario della attività consortili in tale evento, a cui parteciperà con una presenza istituzionale nelle giornate di sabato 15 e domenica 16 sotto forma di laboratori – che si terranno nella rinnovata sede di Via Ganaceto – dal titolo "Autentico all'origine – Alle radici del gusto". Con tali appuntamenti il Consorzio si propone di svelare le "verità" sui migliori abbinamenti del prezioso condimento ma soprattutto di dare risposte su come distinguere il prodotto autentico – oggi uno dei simboli dell'eccellenza italiana nel mondo – dalle tante imitazioni. Il primo laboratorio consisterà infatti 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 il secondo laboratorio sarà incentrato su come riconoscerne l'autenticità, attraverso un percorso tra segni e sensi, guidati dalla mappa del gusto. Contestualmente, nella sede del Consorzio, 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.

L'orario delle iniziative che vedono protagonista il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP al Festivalfilosofia sarà il seguente: sabato 15 settembre dalle 11 alle 13 e dalle 16.30 alle 19.30 e domenica 16 settembre dalle 11 alle 13.

Sarà invece conforme alla formula tradizionale e supercollaudata, il programma di Acetaie Aperte, che vedrà programmi e orari di apertura personalizzati in un contesto comunque unito da un comune denominatore: quello di proporsi con visite guidate alle acetaie e delle degustazioni del prezioso condimento, offerto in abbinamento ad altri prodotti tipici del territorio. I singoli programmi proposti dalle acetaie aderenti all'iniziativa sono consultabili sul sito [www.acetaieaperte.com](http://www.acetaieaperte.com), tuttavia tra gli eventi di spicco merita segnalare gli aperitivi e le merende "balsamiche", i percorsi espositivi con antichi strumenti di laboratorio e attrezzature per la lavorazione dell'aceto, escursioni nei dintorni delle strutture situate in luoghi di particolare interesse e addirittura la festa di riapertura di chi ha scelto di darsi una nuova opportunità ricostruendo la propria attività dopo il terremoto del 2012.

Acetaie Aperte, che ogni anno vede crescere il numero dei visitatori, si conferma come uno dei principali appuntamenti di divulgazione rivolti al grande pubblico, che visitando direttamente le imprese potrà vedere con i propri occhi come nasce un così prezioso alimento, il più esportato di tutto il Made in Italy agroalimentare con il 92% della produzione che varca i confini nazionali.

**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 DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP** – La produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è stata nel 2017 di 10.000 litri, il 10% in più dell'anno precedente, corrispondente ad un valore al consumo di circa 10 milioni di euro.

**RIDUCI LA TUA SPESA ENERGETICA**

Scopri quali componenti del tuo impianto non sono efficienti e come le soffianti a vite Robuschi ti possono aiutare a risparmiare energia.

**ROBUSCHI**  
by Gardner Denver

SCOPRI DI PIÙ

**RICHELDI** SCUOLA AUTO NAUTICA  
MODENA - CAMPOGALLIANO - SOLIERA  
PROFESSIONISTI SEMPRE AL VOSTRO FIANCO

Segui @sassuolo2000 1.720 follower