



Un viaggio nel modenese per conoscere l'aceto balsamico Dop e Igp

Il 30 settembre torna Acetaie aperte nel cuore della produzione dell'aceto balsamico. Iniziative anche al Festivalfilosofia

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 12/09/2018

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

Torna Acetaie aperte, l'evento durante il quale le oltre 30 acetaie di Modena e provincia aprono le porte agli appassionati.

“

“Quello di Acetaie Aperte – ha detto il presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop Enrico Corsini, durante la presentazione dell'evento – 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. 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”.*

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. 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.



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.

Tutto il programma su InformaCibo

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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.

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](#)