

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

[PRIVACY POLICY](#) [COMUNICA CON NOI](#)

cerca nel giornale...

vai

Sassuolo Online
NOTIZIE



SAN MICHELE - SASSUOLO - ZONA RESIDENZIALE
VENDESI
bifamiliare con annesso ampio terreno edificabile
ore ufficio: 0536 807013



Sassuolo Fiorano Formigine Maranello Modena Carpi Bassa modenese Appennino Vignola Bologna Reggio Emilia Regione



CAFE DEL SOL
venerdì sera aperitivo del Sol



PROFESSIONALITA' E CONVENIENZA
occhiali da vista - lenti a contatto



CISA
SOLUTION PARTNER
CENTRO CHIAVI
WWW.FERRAMENTAVANDELLI.IT

sapor
OSARE



food experience

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

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

OTTICA VERCONA PROFESSIONALITÀ E CONVENIENZA

Libero di sguardo

occhiali da vista - lenti a contatto

LA LIBRERIA SNC
via Indipendenza, 30 - Sassuolo
0536.981390
libriasassuolo@gmail.com

ACQUISTA E VENDE TESTI SCOLASTICI NUOVI E USATI

DISPONIBILI GLI ELENCHI DEI TESTI ADOTTATI DA TUTTE LE SCUOLE

Disbrigo Pratiche
NON HAI TEMPO PER LE CODE NEGLI UFFICI?!

Christian De Carlo
ONORANZE FUNEBRI
"giorno per giorno con rispetto e discrezione"

WWW.FERRAMENTA.IT
WWW.VANDELLI.IT

NUOVO COMPACT SUV
CITROËN C3 AIRCROSS
Più Spazio, Più Versatilità

Da 159 € al mese con finanziamento SimplyDrive Care

WWW.FERRAMENTA.IT
WWW.VANDELLI.IT

Scopri le offerte gas e luce

Confronto tariffe

In pochi passi subito diversi preventivi



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, 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.

Ip.spendimeno.it

APRI

directory **AZIENDE**

Sassuolo 2000

SASSUOLO2000



Segui

Segui @sassuolo2000

1.720 follower

**ELENCO ACETAIE ADERENTI** (in ordine alfabetico)

Acetaia Enzo Bulgarelli a Cavezzo (MO), Acetaia Campioni a Guiglia (MO) Loc.Roccamalatina, Acetaia Casa Tirelli a Novi di Modena (MO) Loc. S.Antonio in Mercadello, Acetaia Comunale Città di Vignola, Acetaia Costanzini Luana a Marano Sul Panaro (MO), Acetaia del Cristo a San Prospero (MO), Acetaia della Partecipanza Agraria di Nonantola, Acetaia della Vigona a Mirandola (MO), Acetaia Ferrari a Montale Rangone (MO), Acetaia Fondo Toschina a Novi di Modena (MO) Loc.Rovereto Sulla Secchia, Acetaia Giusti a Modena (MO) Loc.Lesignana, Acetaia La Lucciola a Stiffone di Ravarino (MO), Acetaia Leonardi a Magreta di Formigine (MO), Acetaia Malagoli Daniele Az.Agr. Di Piccinini Barbara a Castelfranco Emilia (MO), Acetaia Malagoli Ermes – Piccolo Paradiso a Camposanto (MO), Acetaia Monteremellino Az.Agr. Di Maselli Pierluigi a Castelvetro (MO), Acetaia Paolo Rustichelli a Modena (MO), Acetaia Pedroni a Nonantola (MO), Acetaia Rossetti di Poppi Franca a Bastiglia (MO), Acetaia San Paolo a Castelfranco Emilia (MO), Acetaia Valeri a Magreta di Formigine (MO), Acetificio Andrea Milano Srl a Modena (MO), Aceto Balsamico del Duca di Adriano Grosoli Srl a Spilamberto (MO), Acetum – Casa Mazzetti a Villa Motta (MO), Az.Agr. Uccelliera a Medolla (MO), Az.Agr.Sarti Maria " Al Paròl " a Ravarino (MO), La Cascina di Balsamico Bonini a San Cesario sul Panaro (MO), La Vecchia Dispensa a Castelvetro di Modena (MO), Museo e Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Spilamberto (MO) e Varvello G&C L'Aceto Reale SRL a Bastiglia (MO).

« INDIETRO

AVANTI »

Fugge tra i boschi dopo l'incidente. Rintracciato e tratto in arresto in provincia di Bologna

'Smart roads: the digital revolution' apre le porte al festival Modena Smart Life

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


ELENCO ACETAIE ADERENTI (in ordine alfabetico)

Acetaia Enzo Bulgarelli a Cavezzo (MO), Acetaia Campioni a Guiglia (MO) Loc.Roccamalatina, Acetaia Casa Tirelli a Novi di Modena (MO) Loc. S.Antonio in Mercadello, Acetaia Comunale Città di Vignola, Acetaia Costanzini Luana a Marano Sul Panaro (MO), Acetaia del Cristo a San Prospero (MO), Acetaia della Partecipanza Agraria di Nonantola, Acetaia della Vigona a Mirandola (MO), Acetaia Ferrari a Montale Rangone (MO), Acetaia Fondo Toschina a Novi di Modena (MO) Loc.Rovereto Sulla Secchia, Acetaia Giusti a Modena (MO) Loc.Lesignana, Acetaia La Lucciola a Stufione di Ravarino (MO), Acetaia Leonardi a Magreta di Formigine (MO), Acetaia Malagoli Daniele Az.Agr. Di Piccinini Barbara a Castelfranco Emilia (MO), Acetaia Malagoli Ermes – Piccolo Paradiso a Camposanto (MO), Acetaia Monteremellino Az.Agr. Di Maselli Pierluigi a Castelvetro (MO), Acetaia Paolo Rustichelli a Modena (MO), Acetaia Pedroni a Nonantola (MO), Acetaia Rossetti di Poppi Franca a Bastiglia (MO), Acetaia San Paolo a Castelfranco Emilia (MO), Acetaia Valeri a Magreta di Formigine (MO), Acetificio Andrea Milano Srl a Modena (MO), Aceto Balsamico del Duca di Adriano Grosoli Srl a Spilamberto (MO), Acetum – Casa Mazzetti a Villa Motta (MO), Az.Agr. Uccelliera a Medolla (MO), Az.Agr.Sarti Maria "Al Paròl" a Ravarino (MO), La Cascina di Balsamico Bonini a San Cesario sul Panaro (MO), La Vecchia Dispensa a Castelvetro di Modena (MO), Museo e Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Spilamberto (MO) e Varvello G&C L'Aceto Reale SRL a Bastiglia (MO).

[« INDIETRO »](#)
[» AVANTI »](#)

Fugge tra i boschi dopo l'incidente. Rintracciato e tratto in arresto in provincia di Bologna

'Smart roads: the digital revolution' apre le porte al festival Modena Smart Life

[Prima pagina](#) | [Sassuolo](#) | [Fiorano](#) | [Formigine](#) | [Maranello](#) | [Modena](#) | [Carpi](#) | [Bassa modenese](#) | [Appennino](#) | [Vignola](#) | [Bologna](#) | [Reggio Emilia](#) | [Regione](#)

[Appuntamenti](#) | [Attualità](#) | [Ceramica](#) | [Cronaca](#) | [Economia](#) | [Lavoro](#) | [Meteo](#) | [Politica](#) | [Salute](#) | [Scuola](#) | [Sociale](#) | [Sport](#) | [Trasporti](#) | [Viabilità](#)

[Privacy Policy](#) | [Informativa cookie](#) | [COMUNICA CON NOI](#) | [SCRIVI AL DIRETTORE](#) | [INVIA COMUNICATO STAMPA](#) | [CHI SIAMO](#)

Linea Radio Multimedia srl - P.Iva 02556210363 - Tutti i loghi e marchi contenuti in questo sito sono dei rispettivi proprietari.
 • Sassuolo2000.it - **Reg. Trib. di Modena** il 30/08/2001 al nr. 1599 - ROC 7892 - **Direttore responsabile** Fabrizio Gherardi
 • Il nostro news-network: Sassuolo 2000 - Modena 2000 - Bologna 2000 - Reggio 2000 - Carpi 2000 - SassuoloOnLine
 © 2018 · [RSS](#) ·

5 query in 0,425 secondi