



Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 1.959.812 Articoli consultabili: oltre 20.830

Seguici su Facebook

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - ◊ Editoriale
 - ◊ Prima pagina
 - ◊ Il vino in Italia
 - ◊ Inchieste
 - ◊ Vitienologia hightech
 - ◊ Il vino nel mondo
 - ◊ Olivicoltura hightech
 - ◊ Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - ◊ Il trade
 - ◊ Brindarte
 - ◊ Prontovino a Roma
 - ◊ La borsa delle grandi annate
 - ◊ Vini senza medagliere
 - ◊ Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - ◊ Campagne pubblicitarie
 - ◊ Fenomeni e tendenze
 - ◊ Le aziende informano
 - ◊ L'edicola
 - ◊ In libreria

ACETAIE APERTE 2018

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso Ottimo Valutazione

[Dettagli](#)

IL PROGRAMMA DI VISITE, DEGUSTAZIONI E UN TERRITORIO TUTTO DA SCOPRIRE

(www.enopress.it). *Domenica 30 Settembre nelle acetaie della provincia di Modena si ripete l'appuntamento che invita i visitatori a scoprire i segreti dell'Aceto Balsamico di Modena*

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.

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 **Enrico Corsini**, presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - 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 **Simona Caselli**, assessore regionale dell'Emilia Romagna all'Agricoltura - è ormai un classico per tanti visitatori che nelle terre modenensi 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).

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 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, di Enrico Corsini, presidente del Consorzio del Tradizionale DOP, 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.

Calendario della attività consortili in tale evento, sabato 15 settembre dalle 11 alle 13 e dalle 16.30 alle 19.30 e domenica 16 settembre dalle 11 alle 13, sotto forma di laboratori, 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.

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

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

- L'arte del bere
 - ◊ Vigne e cantine
 - ◊ Le terre e le città del vino
 - ◊ le grandi famiglie nel mondo
 - ◊ Manifestazioni mostre fiere
 - ◊ Enogastronomia
 - ◊ Il vino in enoteca
 - ◊ Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
 - ◊ Enospia: tutti i reiteoscena..
 - ◊ Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- **Eventi**
- Sport & Vino
 - ◊ Vino alimentazione e sport
 - ◊ Lo sport nelle terre del vino
- Vini naturali, biologici e biodinamici
- INFORMATIVA COOKIES

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.Roccamatatina, 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 Hermes - 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 Consoteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Spilamberto (MO) e Varvello G&C L'Aceto Reale SRL a Bastiglia (MO).

- **Press:** Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C. Tel. 335 6130800 marzia.morganti@gmail.com www.consorziobalsamico.it

News

PELLEGRINO MARSALA REVOLUTION 13-09-2018

FRATELLI BRANCA DISTILLERIE E 'FUORI CINEMA' 12-09-2018

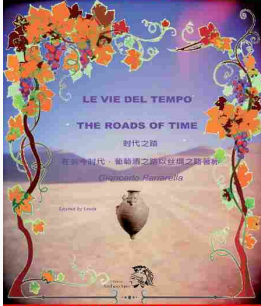
L'EREDITA' DI JUNCKER 12-09-2018

VENDEMMIA A TORINO | GRAPES IN TOWN 11-09-2018

News più lette

- IL MAITRE CHE FECE LA DIFFERENZA
- IL VINO INVECCHIA SOTT'ACQUA
- QUANDO LE BANCHE INGANNANO
- GRANDE SCELTA DI VINI NEI PUNTI "EUROSPIN" IN PROVINCIA DI VITERBO
- "AIRHELP SCORE" IL RANKING DELLE COMPAGNIE AEREE
- IL VINO ROSSO PER DIPINGERE
- UN BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI PER LE FESTE
- MARSALA: UNA CITTÀ, UN VINO, UN COLORE PER IL 2015
- LA-VIS: IMPERO DI QUALITA' ???
- "LE ETICHETTE DEL LAZIO": TERRA MARIQUE 2010 IGT CANTINE LUPO

Storia e attualità della Via della Vite e del Vino verso la Cina



E-book in Italiano, Inglese e Cinese di G. Panarella, direttore di Enopress



Agenzia stampa Nuova Cina

