

Aceto che passione

di Valentina Bernardelli

111

Si è costituita di recente sfociando naturalmente dal Comitato 2002 Anno del Balsamico.

A sottoscriverla sono i tre Consorzi dei Balsamici: il Consorzio fra Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il Consorzio Aceto Balsamico di Modena. Sottoscrivono anche AIB, l'associazione degli Assaggiatori Italiani Balsamico, e l'Accademia dell' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Il Consiglio Direttivo è composto da Fausto Cantarelli, che ne è Presidente, da Carlo Ferretti, Angelo Giacobazzi, Leonardo Giacobazzi, Mariangela Grosoli e Cesare Mazzetti.

Scopo dell'Associazione è quello di fare cultura "diffondendo la conoscenza dei tre Aceti Balsamici, che hanno radici comuni nella tradizione produttiva" spiega il Presidente Fausto Cantarelli, insigne docente di Economia Agroalimentare presso l'Università di Parma "secondo le rispettive caratteristiche, proprietà e modalità d'uso consigliate. Promuovendoli proprio nella loro diversità, nelle loro peculiarità".

L'Associazione quindi fa proprie iniziative di promozione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, e dell'Aceto Balsamico di Modena per incrementarne l'interesse, lo studio, il consumo e quant'altro attenga alla divulgazione dell'antica tradizione delle province di Modena e Reggio Emilia.

Acetaie Aperte è in programma per l'ultima domenica di Settembre, il 28

L'Aceto Balsamico, tradizionale e non, sarà protagonista nelle acetaie, nei negozi, nei ristoranti delle due città e delle province.

Acetaie che fanno parte dei tre Consorzi del Balsamico, nel territorio tra Modena e Reggio Emilia, apriranno al pubblico e permetteranno degustazioni e visite guidate: garantire questo genere di accoglienza significa trasmet-

Nasce l'associazione Acetaia d'Italia per diffondere la conoscenza dell'aceto balsamico di qualità

tere la cultura dell'aceto balsamico, tradizionale e non, e quindi del territorio circostante. In zona una selezione di ristoranti proporrà menu a tema.

Saranno circa 30 le Acetaie Aperte sul territorio tra le province di Modena e di Reggio Emilia. Le visite avranno luogo, per piccoli gruppi, a partire dalle ore 10,00 fino alle 18,00.

E' consigliata la prenotazione.

Nella maggior parte delle acetaie sarà possibile acquistare i prodotti.

Una cinquantina invece i ristoranti con menu a tema (a partire da 26 euro) lungo lo stesso territorio.



Telefono 059 544466
e-mail: info@consorziobalsamico.it

Ufficio Stampa
Valdà Consulting
Corso Garibaldi, 63 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (PC)
Telefono 0523.983031 - Telefax 0523.982102
Cell. 335.1414531
e-mail: bernardelli@valdaconsulting.it