Degustazioni, visite guidate e attività en plein air per Acetaie Aperte 2021

written by Marco Salvaterra | 23 settembre 2021

Conto alla rovescia per l'evento di punta dei Consorzi di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Domenica 26 settembre 33 produttori della provincia di Modena aprono le porte al pubblico per una giornata dedicata all'Aceto Balsamico di Modena

Una occasione unica per degustare e al contempo ascoltare dalla viva voce dei produttori aneddoti, segreti, storie e curiosità dell'Aceto Balsamico di Modena: domenica 26 settembre in tutta la provincia di Modena è tempo di Acetaie Aperte 2021, l'evento promozionale più importante dell'anno per il comparto, organizzato dai Consorzi di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Dopo la lunga pausa dagli eventi in presenza a causa della pandemia, anche per l'Aceto Balsamico è il momento di tornare a incontrarsi dal vivo per vivere e condividere emozioni ed eccellenze gastronomiche e lo fa affiancando al programma comune di degustazioni e visite guidate nei luoghi di produzione, offrendo molte opportunità di attività en plein air, passeggiate a tema e dimostrazioni in vigna.

"Quella di domenica – spiega **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** – *è un'edizione di Acetaie Aperte carica di aspettative, sia per chi verrà a visitarci sia per noi produttori. Abbiamo avuto un'adesione numerosa di acetaie, addirittura superiore a quella degli ultimi anni, sintomo evidente che c'è una gran voglia di ripartire e dimostrare quanto sia importante, soprattutto adesso, lavorare insieme per promuovere quel patrimonio storico e culturale che l'Aceto Balsamico rappresenta per il Territorio modenese".*

Parole d'ordine della giornata, comunque divertimento ma anche sicurezza: per garantire un accesso il più possibile ordinato e ad orari scaglionati è infatti richiesta la prenotazione preventiva e l'esibizione del Green Pass.

Via libera quindi a visite, degustazioni ed intrattenimento per grandi e piccini. Ad attendere i visitatori i tradizionali

percorsi guidati nei locali deputati alla produzione, con spiegazione della filiera produttiva partendo dal vigneto, passando per la cottura del mosto in sala bollitura, fino alla sala deposito mosti, alla barricaia e alla sala invecchiamento. Ma ci saranno anche tour guidati nei musei del territorio dedicati all'Aceto Balsamico, a cui si potrà accedere accompagnati dai Maestri della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale e da personaggi storici chiamati ad animare la narrazione in un divertente viaggio nel tempo.

"Un prodotto con una storia millenaria alle spalle – sottolinea **Enrico Corsini, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** – *che oggi si presenta come uno dei principali ambasciatori del Made in Italy agroalimentare nel mondo. Al di là della rilevanza economica, abbiamo un patrimonio di valori inestimabile dietro al lavoro dei nostri produttori e Acetaie Aperte è una vetrina che ci permette di dialogare con il consumatore nonché veicolare attraverso l'interazione diretta una conoscenza più approfondita per riconoscere il prodotto autentico".*

Conoscenza che passa imprescindibilmente dalla degustazione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP in purezza – di diverse tipologie e diverso invecchiamento – o in abbinamento con le specialità enogastronomiche del territorio. In questo caso si potranno compiere assaggi in tandem con le classiche crescentine o, in maniera più originale, con cappuccino di zucca e pancetta croccante, panna cotta, polentina con i formaggi o crostini con stracchino e salsiccia, crostate di marmellata di frutti antichi, salumi locali, scaglie di Parmigiano Reggiano e dolci della tradizione locale. Da abbinare con Lambrusco o con un calice di Pignoletto.

Il tutto, condito con l'opportunità – in alcune acetaie – di godere di attività di intrattenimento, come la musica dal vivo suonata dalla "Band giovani note" – formazione bandistica giovanile della Banda Giuseppe Verdi di Spilamberto – o sfidando i compagni di avventura con il Balsamiquiz e la Caccia al Tesoro Balsamico, sfruttando le nozioni apprese durante la visita in acetaia per risolvere enigmi e rispondere ai quesiti posti per raggiungere la meta finale.

Informazioni dettagliate su programmi, modalità di accesso ed indirizzi delle singole acetaie disponibili al sito www.acetaieaperte.com