ACETAIE APERTE, TORNA IL VIAGGIO NEI LUOGHI DI PRODUZIONE DEL BALSAMICO

written by Marco Salvaterra | 7 luglio 2021

L'eccellenza modenese nuovamente protagonista in presenza

L'appuntamento è per domenica 26 settembre e coinvolgerà produttori di tutta la provincia di Modena


143
135

Consorzio Aceto Balsamico di Modena

Cominciano a scaldarsi i motori per l'organizzazione di Acetaie Aperte 2021. Il mondo del Balsamico di Modena, dopo i mesi di lockdown che hanno limitato gli eventi in presenza di pubblico, si presenta compatto al tradizionale appuntamento autunnale con il gusto, che quest'anno si svolgerà domenica 26 settembre nei luoghi di produzione di tutta la provincia di Modena.

Organizzata dai due consorzi di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, la manifestazione porterà food lovers e non solo, a conoscere i segreti del pregiato condimento attraverso visite nelle acetaie e degustazioni, ma anche con tante iniziative collaterali da scoprire, tutte da svolgersi in totale sicurezza e nel rispetto del distanziamento interpersonale.

Un'edizione che, per la seconda volta, porta con sé il sapore della ripartenza e della rinascita dopo i lunghi mesi di restrizioni per il contenimento del Covid 19 e che si profila come ulteriore prova di ottimismo e fiducia nel futuro, soprattutto per quelle realtà produttive medio piccole su cui ha pesato maggiormente la chiusura prolungata del canale HoReCa. Per molti di loro infatti, questo rappresenta il principale canale distributivo, sia in Italia che all'estero.

"Siamo di nuovo qui, pronti ad una nuova stagione di eventi promozionali per l'Aceto Balsamico di Modena – spiega **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP –** *ed Acetaie Aperte, il nostro appuntamento divulgativo di punta da molti anni è una vetrina imprescindibile, grazie alla quale molte persone si avvicinano per conoscere meglio il nostro prodotto e dotarsi degli strumenti adatti per riconoscere l'originale dalle imitazioni. Il tutto, con un viaggio sensoriale a tutto tondo che mira a trasmettere non solo gli elementi qualitativi tramite le degustazioni, ma anche le storie individuali raccontate dai singoli produttori, ciascuno con le proprie radici e con le proprie peculiarità".*

Pone invece l'accento sull'importanza dell'unione di intenti, soprattutto nel presente momento storico, il **Presidente del Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP nonché del Comitato di Coordinamento designato nel Protocollo d'Intesa Enrico Corsini**: *"Acetaie Aperte è la dimostrazione di come lavorare insieme con un fine comune sia la ricetta vincente per affrontare le sfide non solo per il settore ma per il territorio tutto. Rinnovo pertanto il mio plauso a tutti quegli imprenditori che anche quest'anno, nonostante le difficoltà incontrate negli ultimi mesi, si metteranno a disposizione per promuovere non solo se stessi, ma tutto quel patrimonio storico di valore incalcolabile che ognuno di loro rappresenta nel lavoro quotidiano".*

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