

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BRILLA AL FANCY FOOD SHOW DI NEW YORK CITY

4 Luglio 2018



MODENA – Una presenza ad alto livello, quella dell’Aceto Balsamico di Modena Igp che dal 30 giugno al 2 luglio è stato protagonista con il proprio Consorzio di Tutela del Summer Fancy Food Show di New York.

“Una occasione – commenta in una nota il presidente del Consorzio **Mariangela Grosoli** – per avviare nuove relazioni e allo stesso tempo mantenere quelle esistenti, in quello che per il settore rappresenta il mercato estero principale con circa il 25% del totale della quota export. Vale a dire, che ogni anno fanno rotta verso gli Stati Uniti circa 25 milioni di litri, corrispondenti a un valore di mercato approssimativo di 250 milioni di euro”.

Numeri importanti che riportano all’attenzione l’importanza della tutela del Made in Italy agroalimentare anche oltre i confini europei, di cui si è avuto occasione di parlare altresì con la presidente del Senato **Maria Elisabetta Alberti Casellati**, passata in fiera per incontrare

le realtà consortili presenti.

In particolare per il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp, la missione negli States ha rappresentato una occasione di confronto doppiamente importante con il coinvolgimento di giovani chef grazie alla collaborazione con il prestigioso Culinary Institute of America (Cia) e International Culinary Center (Icc) e con importanti influencer americani tra cui giornalisti e blogger, alcuni dei quali hanno già avuto occasione di visitare il territorio di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena per meglio comprenderne le origini geografiche e la storia, approfondendo altresì il processo di produzione, il sistema dei controlli, e il perché l'Aceto Balsamico di Modena rappresenta una realtà così unica.

“Nel nostro stand – aggiunge il presidente Grosoli – abbiamo ricevuto gli chef di Aicny (Associazione Italiana Chef New York), che hanno potuto degustare il prodotto e apprendere le caratteristiche e la versatilità in cucina, ma anche blogger e giornalisti di importanti testate interessati a conoscere le nostre azioni di tutela e a capire come questa venga portata avanti nei diversi paesi, consapevoli che negli Stati Uniti in questo momento manca qualsiasi strumento di azione contro i prodotti contraffatti, imitativo ed evocativi. Il loro principale interesse è scrivere del prodotto autentico”.

L'Aceto Balsamico di Modena Igp è stato altresì protagonista della serata “100X100 Italian Gala” – esclusivo evento organizzato presso la Scavolini Soho Gallery da “I love Italian Food” in collaborazione con l'Associazione Italiana Chef di New York – sia come elemento di eccellenza all'interno del menù della cena, sia al momento della premiazione allo stile Made in Italy nella ristorazione con il “100X100 Italian Awards”, che il presidente del Consorzio di Tutela Mariangela Grosoli ha consegnato personalmente a “L'Arte del Gelato”, come miglior gelato italiano a New York.