

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP PROTAGONISTA A FICO BOLOGNA



7 Novembre 2017

BOLOGNA - Oltre centomila metri quadri di superficie per il più grande parco agroalimentare del mondo dedicato alle biodiversità: dal 15 novembre anche l'Aceto Balsamico di Modena Igp sarà tra i prodotti protagonisti di Fico, la fabbrica italiana contadina di Eataly, esperienza unica nel suo genere in cui tradizione locale, cultura del cibo di alta qualità e competenze delle persone che lavorano nelle filiere agroalimentari sono racchiusi in un unico contesto.

“Essere presenti con l’Aceto Balsamico di Modena Igp in un contesto di tale importanza per l’agroalimentare italiano e per il territorio modenese, rappresenta una occasione imperdibile per l’intero comparto – spiega in una nota il direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena Igp **Federico Desimoni** – e soprattutto una vetrina internazionale che ci permette di continuare a promuovere e valorizzare il prodotto con iniziative su misura, finalizzate a diffondere la cultura del balsamico e delle tecniche di degustazione che ne esaltano le caratteristiche”.

Caratteristiche che si potranno dunque conoscere andando a visitare nell’area LQ - 03A lo spazio dedicato al Consorzio Aceto Balsamico di Modena Igp all’interno di Fico, ovvero lo spazio denominato “Le Terre del Balsamico” dove sarà possibile effettuare percorsi di degustazione sensoriale e così toccare con mano e sentire i profumi del legno, delle materie prime, del mosto e dell’aceto di vino per arrivare gradualmente a gustare tutte le sfumature dell’Aceto Balsamico di Modena nelle sue diverse versioni. Uno spazio, che diviene un percorso, una vera e propria esperienza “balsamica” capace di accrescere la conoscenza, la consapevolezza e il coinvolgimento in questa antichissima tradizione.

Fico, acronimo di Fabbrica Italiana Contadina si presenta come luogo di produzione di valori prima ancora che di prodotti, una palestra di educazione sensoriale al cibo e alla biodiversità, dove le eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia italiana vengono presentate dall’origine della materia prima fino all’arrivo sulla tavola, attraverso il racconto di centinaia di piccole e medie imprese italiane di alta qualità che in tale contesto hanno l’opportunità di mostrare la propria arte, la propria maestria e la passione che anima ciascun produttore nello svolgimento del suo lavoro.