

13 Settembre 2023

MODENA – Vitigni storici locali selezionati, mosto d’uva, aceto di vino, particolari e tradizionali lavorazioni: questi i soli ingredienti che caratterizzano la produzione del settore dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e l’Aceto Balsamico di Modena Igp.

Per conoscere tutti i segreti racchiusi in una goccia di Aceto Balsamico di Modena, sia esso ad Indicazione Geografica Protetta (Igp) o a Denominazione d’Origine Protetta (Dop), domenica 24 settembre dalle 10 alle 18 torna Acetaie Aperte, evento organizzato da Le Terre del Balsamico, che unisce i Consorzi di tutela dell’Aceto Balsamico di Modena Igp e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

Una giornata rivolta a famiglie, turisti, appassionati, professionisti. In programma visite e degustazioni guidate, percorsi sensoriali, laboratori per conoscere la storia e la cultura e tutti i segreti racchiusi in una goccia di “oro nero di Modena”.

“Da oltre vent’anni – racconta **Enrico Corsini**, presidente del Consorzio di secondo livello Terre del Balsamico e del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena – i due Consorzi insieme organizzano questo appuntamento con l’obiettivo di far conoscere la capacità dei nostri produttori, e soprattutto la versatilità di questo prodotto leader del Made in Italy alimentare. Il valore di questo evento sta anche nel volere educare sempre di più il consumatore a riconoscere i prodotti autentici al fine di far sedimentare una cultura gastronomica che ci aiuti a sconfiggere imitazioni ed evocazioni”.

“Fin dall’antichità l’aceto di vino e il mosto cotto rappresentano i condimenti per eccellenza della cucina italiana – afferma **Mariangela Grosoli**, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena – con questa iniziativa che ha visto ogni anno accrescere il numero di visitatori, vogliamo far conoscere l’estrema versatilità di questo condimento pregiato sia per gli chef, sia per gli appassionati di cucina di tutto il mondo. Ogni acetaia ha organizzato momenti di incontro per raccontare non solo come si produce e farne apprezzare le caratteristiche organolettiche, ma soprattutto per fare conoscere le storie di vita e di impresa che si legano a questo prodotto tra i più rappresentativi della cultura gastronomica italiana e il suo primo ambasciatore nel mondo”.

L’evento Acetaie Aperte sarà un viaggio sensoriale a 360 gradi per coinvolgere food lovers e famiglie alla scoperta di queste eccellenze e del ruolo che hanno nella cultura collettiva del territorio. I requisiti per partecipare sono una gran voglia di conoscenza e un paio di scarpe comode per affrontare ogni tipo di esperienza: dai percorsi guidati che partendo dal vigneto arrivano fino ai locali di produzione attraversando tutte le fasi del processo, dalla bollitura del

mosto alla sala alla barricaia e la sala invecchiamento ed ancora visitando la fattoria didattica, il parco animali o l'orto botanico con vista panoramica sulla valle del Panaro.

Al fine di garantire un afflusso ordinato ed una migliore fruizione della visita, per alcune acetaie è prevista la prenotazione, per altre è consigliata.

L'elenco con le informazioni dettagliate su programmi, modalità di accesso ed indirizzi delle singole acetaie sono disponibili al sito www.acetaieaperte.com.