# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, PROTAGONISTA AL GOLA GOLA FESTIVAL DI PARMA ED AL GOURMET'S ITALIA MUNCHEN



**Categories:** Enogastronomia News, News

Una settimana di grande fermento a livello nazionale per l'Aceto Balsamico di Modena IGP che è impegnato con il Consorzio di Tutela in una manifestazione dedicata al buon gusto, in corso di svolgimento a Parma, fino al 4 giugno. Infatti, nella città creativa della gastronomia Unesco, è proposta la seconda edizione di **Gola Gola Festival**, in cui protagonisti saranno il buon cibo, i cooking show, lo street food, i ristoranti open air, il mercato dei prodotti tipici, ma anche laboratori, musica, arte e cultura. Nato per valorizzare la cultura alimentare del territorio, Gola Gola Festival è rivolto ad un pubblico di foodies, ovvero turisti del cibo che viaggiano alla scoperta di prodotti enogastronomici di qualità, di storie, di tradizioni ed è proprio a loro che saranno dedicate le degustazioni guidate di sabato 3 alle ore 15 e alle 17.30 e domenica 4 giugno alle 16 organizzate in collaborazione con AIS Reggio Emilia e tenute da Fabio Vezzani, sommelier e degustatore esperto anche di Aceto Balsamico di Modena. La narrazione e la presentazione del prodotto sarà proposta presso lo stand della Regione Emilia Romagna posizionato in via Cavour. Alla degustazione del prodotto seguiranno anche proposte di abbinamenti, in particolare con il Parmigiano Reggiano DOP e le fragole.



Inoltre, il prezioso alimento è reduce da un'importante conferma di apprezzamento ottenuta in terra tedesca e in particolare dal pubblico del **Gourmet's Italia Munchen** che si è tenuto di recente presso la Kunstlerhaus nella città bavarese. In particolare, all'interno di tale manifestazione nata per



promuovere il Made in Italy enogastronomico di massima qualità in Germania, che ha visto transitare grossisti, dettaglianti, importatori ed imprenditori nel campo della ristorazione e del wine bar alla ricerca di prodotti gastronomici di eccellenza, la presenza dell'oro nero di Modena rappresentato in tale occasione dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, si è concretizzata con la proposta di una innovativa degustazione narrativa-sensoriale proposta per il tutto il pomeriggio all'interno di una location di alto pregio.
Così, i partecipanti sono stati introdotti nel mondo del "Balsamico" e, attraverso una modalità del tutto inedita ed originale, hanno avuto la possibilità di conoscerne meglio il prodotto, le sue caratteristiche, le proprietà, gli aneddoti storici e la tradizione di questa importante denominazione italiana. Un tributo che conferma la notorietà e l'apprezzamento che i mercati internazionali riconoscono all'Aceto Balsamico di Modena, la cui quota di export diretta verso oltre 120 Paesi del mondo, supera il 90% della produzione.

www.consorziobalsamico.it

(i.c.)