BALSAMICO DI MODENA IGP ALLA CONQUISTA DELL'AMERICA, NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA DI IDENTITA' GOLOSE



Categories: Enogastronomia News, News

Gocce di oro nero che conquistano i palati del Nuovo Mondo insieme a rinomati chef che dal 7 al 13 ottobre porteranno il meglio della cucina made in Italy sulle tavole di tre importanti eventi in concomitanza con le tre tappe di **Identità Golose** in America ovvero Chicago (7 e 8 ottobre), New York (10-12 ottobre) e Boston (13 ottobre).



In particolare, la partecipazione dell'**Aceto Balsamico di Modena IGP** a questa manifestazione attraverso il Consorzio di Tutela agli eventi in programma nelle tre città, consisterà in una serie di attività promozionali che intendono fare conoscere il prodotto al consumatore americano, attraverso corner dedicati, degustazioni e class nelle scuole di Eataly di Chicago, New York e Boston.

Ad aprire la settimana sarà l'evento di **Chicago** il 7 e l'8 ottobre, con una interessante prospettiva su pizza e pasta, a cui parteciperanno quattro chef e quattro pizzaioli, rispettivamente due italiani e due americani per ciascuna categoria: gli chef italiani sono il milanese Davide Oldani ed il romano Luciano Monosilio mentre i pizzaioli sono rappresentati dai fratelli siciliani Saverio e Vittorio Borgia e dal campano Corrado Scaglione. In detto contesto l'oro nero di Modena sarà utilizzato per la preparazione dei piatti e materiale informativo sarà a disposizione di quanti saranno interessati a saperne di più sul prezioso alimento che rappresenta il prodotto dell'agroalimentare made in Italy più esportato in assoluto: oltre il 90% della produzione.



Quindi, seconda tappa a **New York**, dal 10 al 12 ottobre, con un tema completamente diverso rispetto al primo appuntamento: filo conduttore dell'evento in questo caso sarà infatti la lotta allo spreco di cibo coinvolgerà personaggi di alto livello come il modenese Massimo Bottura insieme a Virgilio Martinez, Anna Ros ed Enrico Cerea in una serie di lezioni, tenute da due chef alla volta, ed una cena itinerante, il Dine Around in Store in programma presso Eataly Flatiron dove sarà presente un corner dedicato con materiale informativo specifico sull'Aceto Balsamico di Modena IGP. Ultimo step del tour statunitense del prezioso condimento è la tappa di Identità Golose **Boston** il 13 ottobre, che all'evento di esordio si presenta con una cena durante la quale l'eccellenza italiana dell'agroalimentare potrà farsi onore in un confronto tra due chef del Vecchio Continente e due di Boston, uniti dal comune interesse e rispetto verso i prodotti e i saperi italiani.
L'appuntamento con Identità Golose oltreoceano come è strutturato, adesso è l'evoluzione di un progetto iniziato nel 2010 quando l'unica tappa americana della kermesse era New York, cresciuta nel 2014 con Chicago e completata quest'anno con il debutto a Boston, con l'obiettivo poi nel 2018 di sbarcare altresì in California per un'Identità Golose "coast to coast".

www.consorziobalsamico.it
www.identitagolose.it

(i.c.)