MODENA, ACETAIE APERTE 2019 TRA GUSTO E SUGGESTIONI



Categories: Enogastronomia News, News

Acetaie Aperte 2019, la manifestazione organizzata dai Consorzi di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, è in programma domenica 29 settembre in 38 acetaie della provincia di **Modena**. Con la proposta di visite guidate ai luoghi di produzione, assaggi liberi in abbinamento ai prodotti tipici del territorio, showcooking ed una esclusiva e suggestiva degustazione verticale guidata di cinque aceti balsamici, di cui tre IGP e due DOP, in una torre antica del XVI secolo.



L'edizione 2019 di Acetaie Aperte costituisce uno degli eventi celebrativi del 10°anniversario della registrazione dell'IGP Aceto Balsamico di Modena, avvenuta nel 2009 nonchè una tappa di avvicinamento al 20°anniversario dalla registrazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, avvenuta nel 2000.



Una domenica da trascorrere tra l'odore del mosto cotto ed il sapore unico di tale prezioso condimento, di cui Modena si pregia esserne la culla da secoli. Al centro di ogni iniziativa organizzata dalle singole acetaie, è sempre il Balsamico a rivestire il ruolo di protagonista assoluto ed in questa occasione più che mai i produttori, tra storie, personaggi e peculiarità di ogni prodotto, condurranno gli ospiti in visite guidate nel vigneto da cui si traggono le uve destinate a diventare l**'Oro Nero di Modena**. Tra le proposte avanzate dai produttori per il pubblico di Acetaie Aperte, infine, anche laboratori, giochi, intrattenimento e quiz di cultura balsamica ed anche concorsi fotografici.

www.acetaieaperte.com

www.consorziobalsamico.it

(Pg.F.)