MODENA, CON ACETAIE APERTE SI CELEBRA UN ALIMENTO DI GRANDE STORIA, QUALITÀ E VALORE

Category: Enogastronomia

A **Modena** e provincia è ormai prossima la data del 24 settembre e di **Acetaie Aperte**, la giornata interamente dedicata all'oro nero modenese in tutte le sue declinazioni, organizzata dal **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena** e dal **Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, per far conoscere al pubblico come nasce questo prezioso alimento dalla storia secolare.

Le acetaie aderenti nella Provincia di Modena sono 37 e propongono visite guidate in azienda, con la possibilità di assistere alle varie fasi di produzione e degustazioni del prezioso alimento in abbinamento ad altri prodotti di eccellenza del territorio, il tutto inserito nel contesto di iniziative personalizzate organizzate dalle singole Acetaie. In particolare, la possibilità di intrattenersi per aperitivi e merende oppure pranzi con menù “balsamici” od anche la possibilità di assistere a showcooking in acetaia.

Sia l’Aceto Balsamico di Modena IGP che l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, le due denominazioni coinvolte nella giornata, rappresentano un punto di riferimento a livello nazionale tra tutte le Indicazioni Geografiche, con centinaia di produttori, dalle piccole realtà familiari alle grandi

aziende. Esse rappresentano altresì un settore strategico per lo sviluppo di tutto il territorio, non solo da un punto di vista economico, ma anche sociale e culturale per chi questa terra la vive.
Ecco perché diventa una occasione da non perdere quella offerta dalla manifestazione di Acetaie Aperte; si tratta di un appuntamento ormai consolidato nel calendario degli eventi enogastronomici italiani a inizio autunno con l'oro nero di Modena, rappresenta infatti una interessante conferma della tendenza crescente di turisti italiani e stranieri a eleggere come mete di viaggio quei territori in cui la componente enogastronomica è fortemente presente, insieme ad una componente emozionale che viene dalla viva voce dei produttori.
Di seguito l'elenco delle acetaie partecipanti: Acetaia Al Parol, Ravarino (Mo), Acetaia Boccaletti, Castelfranco Emilia (Mo), Acetaia Bonini - La Cascina di Balsamico Bonini, San Cesario sul Panaro, Gaggio in Piano (Mo), Acetaia Campioni, Roccamalatina (Mo), Acetaia Comunale Città di Vignola, Acetaia Costanzini di Costanzini Luana, Marano sul Panaro (Mo), Acetaia del Cristo, San Prospero (Mo), Acetaia Del Riccio,Spezzano di Fiorano Modenese (Mo), Acetaia della Vigona, Mirandola (Mo), Acetaia Fabbi, Modena, Acetaia Ferrari Amorotti Vincenzo Eredi, Maranello Loc. San Venanzio (Mo), Acetaia Ferrari, Montale Rangone, Castelnuovo Rangone (Mo), Acetaia Giuseppe Giusti, Loc. Lesignana, Modena (Mo), Acetaia La Lucciola, Loc. Stuffione di Ravarino (Mo), Acetaia Malagoli - Il Piccolo Paradiso Az.Agr. Malagoli Ermes Bacchelli Graziella, Camposanto (Mo), Acetaia Malagoli Daniele, Castelfranco Emilia (Mo), Acetaia Mirco Casari/ la Tradizione Soc. Coop., Nonantola (Mo), Acetaia Muratori di Muratori Jonata, San Vito di Spilamberto (Mo), Acetaia Paolo Rustichelli, Modena, Acetaia Pedroni, Rubbiara di Nonantola (Mo), Acetaia Rossetti, Bastiglia (Mo), Acetaia Pramarzoni Morena, Azienda Agricola Biologica, Loc. Paganine, Modena (Mo), Acetaia Sereni, Marano sul Panaro (Mo), Acetaia Valeri, Magreta di Formigine (Mo), Aceto Balsamico del Duca, Loc. San Vito di Spilamberto (Mo), Acetum Motta di Cavezzo (Mo), Antica Acetaia Dodi, Albinea (Re), Az. Agr. Rossi-Serafini, Aceto del Mulino di Navicello, Modena, Az. Agr. San Paolo di Selmi Alessandro ed Enrico ss, Castelfranco Emilia (Mo), Azienda Agricola Leonardi Giovanni, Magreta di Formigine (Mo), Fattorie Giacobazzi, Bomporto (Mo), Loretta Goldoni/ la Tradizione Soc. Coop., Soliera (Mo), Monte Remellino Az. Agr., Castelvetro di Modena (Mo), Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale, Spilamberto (Mo), Soc. Agr. Acetomodena, Cognento (Mo), Società Agricola Ca' Montanari S.r.l., Levizzano di Castelvetro di Modena (Mo) e Varvello Giovanni "L'aceto reale", Bastiglia (Mo).

www.consorziobalsamico.it

(i.c.)