

Conferenza stampa  
presentazione  
riconoscimento  
dell'IGP "Amarene  
Brusche di Modena"  
con  
Tiberio Rabboni  
- Assessore  
all'Agricoltura della  
Regione Emilia-  
Romagna, Emilio  
Sabbatini - Presidente  
della Provincia di  
Modena, Giandomenico  
Tomei - Assessore  
all'Agricoltura della  
Provincia di Modena,  
Massimo Toschi -  
Membro di Giunta della  
Camera di Commercio  
di Modena e Alberto  
Mario Levi - Presidente  
Comitato Promotore  
del riconoscimento IGP  
"Amarene Brusche di  
Modena".

## Amarene Brusche di Modena IGP



Sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea del 30 ottobre 2009 pubblicato il regolamento di riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta "Amarene Brusche di Modena". Si è così concluso un lungo iter che ha consentito ad un altro storico prodotto della ricca tradizione agroalimentare modenese di accedere al riconoscimento dell'Unione europea. La confettura di Amarene Brusche di Modena sarà la prima confettura a fregiarsi del riconoscimento europeo I.G.P.

La confettura è prodotta, secondo la ricetta classica, utilizzando frutta proveniente da ciliegie acide. Infatti "Amarene" o ancor meglio "Marene" era, in passato, il nome con il quale si indicavano ciliegie dal gusto dolce acidulo e, soprattutto, ciliegie adatte alla cottura per evaporazione, metodo indispensabile per ottenere la confettura.

## Modena capofila del progetto europeo "Tech.Food"

Incontro in Provincia dei partner europei di "Tech.Food"

Modena punta sull'innovazione tecnologica per le imprese agroalimentari, guidando un progetto di ricerca, cofinanziato dall'Unione europea, che coinvolge sette regioni dell'Europa sud-orientale.

Il progetto "Tech.Food" - che ha durata triennale e un budget di due milioni e 500 mila euro - si pone l'obiettivo di definire strategie comuni, strumenti e opportunità per supportare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione delle imprese alimentari, promuovendo la cooperazione tra gli organismi di ricerca, le istituzioni e le imprese di diversi Paesi europei al fine di sostenere e migliorare la competitività delle imprese agroalimentari.

Partner dell'iniziativa sono - oltre alla Provincia di Modena, che è capofila - Aster Emilia Romagna; l'Accademia degli studi economici di Bucarest e il ministero bulgaro dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale; l'Istituto Ungherese di ricerca sulle carni e l'Università Corvinus di Budapest; la Regione di Stara Zagora e l'Università di Travia, in Bulgaria; la Fondazione nazionale greca per la ricerca e la Camera di commercio e dell'industria di Atene; l'Agenzia per lo sviluppo rurale dell'Istria (Croazia) e l'Istituto per le Economie agricole di Belgrado (Serbia). Il progetto parte da un'analisi per evidenziare i bisogni di innovazione e le potenzialità per le piccole e medie imprese agroalimentari locali, per arrivare poi all'applicazione di un "pacchetto per l'innovazione" rivolto alle aziende e ai centri di ricerca.



## FATTORIE DIDATTICHE

È stato pubblicato ed è consultabile online ([www.agrimodena.it/](http://www.agrimodena.it/)) il programma 2009-2010 delle Fattorie Didattiche per il territorio della provincia di Modena. Si tratta di una iniziativa educativa rivolta prioritariamente alle scuole, promossa e coordinata fin dal 1998 dalla Regione Emilia Romagna, in collaborazione con le Province e con l'Osservatorio Agroambientale di Cesena.

Attualmente sono 51 le aziende modenesi accreditate (284 in regione), tra imprese agricole, agriturismi e caseifici, a cui si aggiungono le sedi degli istituti superiori Spallanzani di Castelfranco Emilia e Calvi di Finale Emilia, che svolgono attività didattiche nelle stalle, nei pollai, negli orti, tra i filari dei vigneti o negli stabilimenti caseari, per far scoprire ai visitatori curiosità e segreti del mondo degli animali, dell'agricoltura e dei prodotti tipici della gastronomia modenese.