



# BALSAMICA

**I**l profumo che si diffonde da una acetaia di aceto balsamico tradizionale di Modena è indimenticabile.

Intenso e delicato, penetrante ma gradevolmente dolce, dalla caratteristica e armonica acidità, l'aceto balsamico tradizionale di Modena è una cascata di profumi che preludono al tradizionale ed inimitabile sapore dolce e acido, ben equilibrato, che si presenta generosamente pieno, sapido e con sfumature vellutate.

Questi sapori e profumi si diffonderanno per le strade di Modena nelle giornate di festeggiamento del Ventennale della fondazione del Consorzio produttori dell'aceto balsamico tradizionale di Modena dalle centinaia di acetaie cresciute nel territorio del Ducato Estense, che dalla città si allarga a sud nelle terre fra il Secchia ed il Panaro.

Saranno sette giorni di festa, con iniziative spettacolari e gastronomiche organizzate da Comune, Camera di Commercio e Provincia di Modena, una settimana che consacrerà degnamente il prodotto tipico per eccellenza del territorio modenese.

La fama dell'aceto balsamico tradizionale di Modena negli ultimi anni, grazie alle attività di promozione del Consorzio produttori e le iniziative della Consorzeria dell'aceto balsamico tradizionale che dal 1997 opera dalla sua sede di Spilamberto

per diffonderne la conoscenza e la cultura nel rispetto assoluto della tradizione, ha superato i confini italiani ed europei. È ricercato ed apprezzato anche oltre oceano e nell'estremo oriente; assieme ai tradizionali piatti della cucina modenese è elemento di identità di Modena, vanto della raffinata operosità dei modenesi.

Le vetrine e le strade del centro storico di Modena saranno tanti spazi mostra per il balsamico. Nelle piazze, il sabato e domenica si potrà degustarlo assieme agli altri prodotti tipici modenesi in una atmosfera di festa allietata con musica dal vivo. Nella settimana delle celebrazioni, nei ristoranti di Modena si potranno gustare menù con piatti preparati con balsamico tradizionale.

Le acetaie saranno aperte ai turisti, che potranno sceglierle dalla mappa che ne illustrerà la dislocazione sul territorio e modalità di prenotazione e di visita.

E la "regina" delle acetaie, la Ducale Acetaia degli Este da sempre ospitata nel Palazzo Ducale di Modena nell'ala San Domenico le cui ultime botti vennero portate per ordine di Vittorio Emanuele II nel castello di Moncalieri, avrà nuova vita. A cura del Comune di Modena, della Consorzeria e del Consorzio produttori di aceto balsamico tradizionale di Modena in accordo con il comando dell'Accademia Militare si sta predisponendo un progetto per il suo ripristino nel luogo originario, nella "Camera del Prato".

**D**al 22 al 30 maggio, una settimana all'insegna dell'aceto balsamico tradizionale di Modena



## A SPILAMBERTO PALIO DEL BALSAMICO

Come tradizione **dal 24 al 27 giugno** a Spilamberto, durante la Fiera di S. Giovanni Battista, che quest'anno giunge alla sua 129ª edizione, si terrà il Palio dell'aceto balsamico. L'ultimo giorno della Fiera sarà incorona-

to il migliore aceto balsamico tradizionale di Modena del 1999. Per decretare il vincitore, già dal mese di aprile la Consorzeria dell'aceto balsamico tradizionale di Modena-Spilamberto esamina e valuta gli oltre 1000 campioni presentati dai soci. Come sempre il Campione del balsamico uscirà da una lotta all'ultimo assaggio.