

**B**alsamica,  
festa del  
buongusto  
e della  
tradizione  
gastronomica  
modenese

# BALSAMICHE ARMONIE

**I**n soli tre anni si è affermato come uno degli appuntamenti più importanti per i cultori della buona tavola e per gli estimatori dei prodotti tradizionali: è Balsamica, la manifestazione modenese che celebra le virtù di uno degli elisir più apprezzati al mondo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. La quarta edizione della rassegna, organizzata da Comune e Provincia di Modena, dalla Regione Emilia Romagna e dalla Camera di Commercio di Modena, **si svolgerà dal 11 maggio al 2 giugno** con una nutrita serie di iniziative culturali e gastronomiche.

Mai come nel caso della produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena infatti, cultura e gastronomia si intrecciano con maggiore sintonia. In queste terre emiliane la tradizione per l'acetaia è un "modus vivendi" che come un gene si tramanda di padre in figlio. Gli aceti densi e profumati sono il prodotto di un amore e di una dedizione quasi totale.

Lo scopriranno gli appassionati che, fino al 2 giugno potranno visitare le acetaie della provincia modenese e degustare il meraviglioso liqui-

do ambrato (visite guidate su prenotazione alle acetaie e ai caseifici modenesi) o che potranno apprendere tutti i segreti dell'acetificazione nella serie di incontri intitolati "Dal vigneto al Balsamico" e nei seminari di studio proposti nell'ambito della rassegna modenese.

Ancora una volta il momento clou della manifestazione sarà la cena di Gala, intitolata "Il Balsamico armonie e contrasti", che si terrà all'interno del cortile d'onore del Palazzo Ducale, nel corso della quale cinque chef di livello internazionale, proporranno la loro interpretazione del "Balsamico tradizionale di Modena". Anche per questa edizione all'iniziativa si lega il "Premio L'Espresso", destinato al professionista della ristorazione nazionale che maggiormente si è distinto nella valorizzazione della cucina tradizionale.

La cena di gala sarà anche l'occasione per la consegna del "Premio Città di Modena", prestigioso riconoscimento al ristoratore di alta cucina che, attraverso l'utilizzo dei prodotti tipici, meglio ha valorizzato il territorio modenese. A coordinare i cuochi a cinque stelle, ritorna Iginio Massari, il prodigioso pasticcere che da due anni incanta gli ospiti di Balsamica per la sua professionalità e la sua passione; da un'idea

di Iginio Massari nasce anche il concorso "Dolcemente Balsamico" riservato al mondo della pasticceria che coinvolgerà le più qualificate realtà di Modena e provincia.

Tra le novità originali di quest'anno è da segnalare la mostra-concorso per giovani illustratori intitolata "I colori del Gusto", promossa e organizzata in collaborazione con il circuito Giovani Artisti Italiani, che proporrà una selezione di illustrazioni artistiche dedicate al protagonista della manifestazione e agli altri prodotti tipici modenesi come parmigiano reggiano, prosciutto di Modena, lambrusco, ecc. Da ricordare inoltre gli Itinerari di degustazione, programmati in diversi locali del Centro storico mentre oltre 50 ristoranti di città e provincia proporranno uno speciale "Menu Balsamica" a base di piatti "al Balsamico tradizionale" accanto a quelli consueti della cucina modenese tradizionale.

Degustazioni guidate agli straordinari prodotti tipici emiliano-romagnoli, nelle strade e nelle piazze del Centro storico, saranno l'evento dedicato al grande pubblico e ai turisti che giungeranno a Modena, per la giornata Le strade dei vini e dei sapori regionali (domenica 26 maggio, dalle 11 alle 19).

Confermati anche i corsi di cucina a tema "Il Balsamico in cucina", presso ristoranti modenesi, e il concorso "Ricette in gara" per la ricetta più originale.

## Balsamica

[www.comune.modena.it/balsamica](http://www.comune.modena.it/balsamica)

Per programmare un soggiorno dedicato all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con visite guidate, degustazioni e agevolazioni: Agenzia Modenatur (tel. 059.22.00.22).

