



Gusto Balsamico

Si guarda alla seconda edizione

Soddisfazione sulla prima edizione di Gusto Balsamico. “Un debutto molto soddisfacente” è il commento del presidente di ModenaFiere, Luigi Verrini che sottolinea come la rassegna coltivi prospettive ben più ampie. “Realizzare un evento capace di focalizzare l’attenzione sulle eccellenze agrodolci a Modena, territorio di origine di un prodotto simbolo come l’aceto balsamico tradizionale, era l’obiettivo ambizioso di questa prima edizione”.

Grazie al sostegno di Camera di Commercio, Provincia e Comune di Modena, e grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Modena e della Banca Popolare dell’Emilia Romagna, ha preso forma ed è giunta a compimento una manifestazione

unica che ha trovato il consenso del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della Regione Emilia Romagna, dei Consorzi e delle Associazioni di categoria del territorio, e il favore dei produttori e dell’intera filiera enogastronomica locale, insieme al gradimento dei produttori stranieri.

La manifestazione biennale organizzata da ModenaFiere in collaborazione con Slow Food Italia, ha coinvolto oltre 18mila persone tra visitatori, ospiti e iscritti agli eventi e più di 180 espositori. In tutto, 13mila mq di esposizione tra produttori di aceto balsamico tradizionale, balsamico di Modena e altri aceti, di vino, mele, riso, ananas, aziende produttrici di strumenti e tecnologie, cantine, consorzi, associazioni degustatori e sommelier.

Slow Food Italia si è aggiudicato il lotto più prestigioso alla prima Asta-evento internazionale dell’aceto balsamico tradizionale di Modena, guidata da Stefano Moreni, direttore del dipartimento di arte contemporanea di Sotheby’s Italia, “coadiuvato” da Fabrizio Roversi, svoltasi al Teatro Comunale di Modena domenica 7 ottobre, all’interno del programma di Gusto Balsamico.

Per 31.000 euro infatti, l’associazione della chiocciola ha acquistato una batteria da nove botti d’Aceto balsamico tradizionale di Modena, la seconda più antica della Consorzeria di Spilamberto.

«Questa iniziativa è un chiaro atto d’affetto verso l’aceto balsamico tradizionale di Modena, già protagonista nel 1989 a Parigi durante l’atto costitutivo di Slow Food come prodotto simbolo, frutto del rispetto del tempo» ha spiegato Roberto

Balsamico battuto da Sotheby’s



Burdese, Presidente di Slow Food Italia al termine dell’asta. «L’aceto ottenuto con queste botti sarà presentato negli eventi più importanti dell’associazione. È curioso, ma da quest’anno, nello stato patrimoniale di Slow Food Italia ci sarà una batteria di Abtm».

La batteria sarà conservata nella sede della Consorzeria di Spilamberto, che ne curerà la gestione.

Al termine della serata il ricavato complessivo dell’asta ha raggiunto quota

85.000 euro; l’utile sarà devoluto ai progetti della Fondazione per la Biodiversità Onlus a sostegno dei produttori etiopi di miele bianco di Wukro e di miele del vulcano Wenchi, delle donne Imraguen mauritane produttrici di bottarga di muggine e per il recupero e il rilancio del mercato contadino di Missira (quartiere di Bamako) nel Mali.