Comunicato stampa 24 febbraio 2024

*L’incontro si è tenuto questa mattina presso la sede del Consorzio*

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP, DALL’ASSEMBLEA DEI SOCI DEL CONSORZIO TUTELA NOVITA’ SUL PIANO DI TUTELA E PROMOZIONE PER IL BIENNIO 2024/25**

***Tra le strategie di sviluppo, un nuovo piano di comunicazione, importanti partnership in Italia e all’estero e l’incremento del budget promozionale grazie anche alla partecipazione ai bandi di finanziamento pubblici***

Promozione, ricerca, tutela e servizi ai produttori. Questi i punti cardine su cui si è sviluppata l’assemblea dei soci del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP che si è svolta questa mattina presso la sede del Consorzio medesimo.

L’assemblea ha votato all’unanimità il bilancio consuntivo del 2023 e approvato il nuovo piano delle attività per il 2024, avendo sempre come direttrice l’assoluta qualità ed esclusività dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Centrale quest’anno il tema della promozione e delle iniziative svolte a supporto della DOP modenese che nel secondo semestre è tornata ad essere grande protagonista di eventi nazionali ed internazionali anche nelle Ambasciate italiane in Europa.

Presentato per il 2024 anche il nuovo piano di comunicazione per il Balsamico Tradizionale Dop che, proprio per il suo essere unico e raro e prezioso, può raggiungere un valore di circa 3000 euro al litro, verrà promosso e raccontato come accade per gli altri capolavori italiani, in contesti di interesse non solo culinario ma anche artistico-culturale. Annunciata ufficialmente in collegamento video con il dott. Andrea Compagnucci responsabile marketing e comunicazione, l’importante partnership con la Fondazione Arena di Verona, il teatro lirico all'aperto più grande al mondo

Molte, davvero tante le iniziative che hanno trovato il consenso dell’Assemblea e che sono state presentate dalla dr.ssa Elisabetta Serraiotto, consulente di Marketing e Comunicazione chiamata dal Consorzio di Tutela della DOP a fine estate 2023 per iniziare questo importante lavoro di riposizionamento del prodotto e del suo brand in sinergia con il Consorzio dell’Aceto Balsamico di Modena IGP. Obiettivo della sinergia è mettere in rete la capillare presenza dell’autentico Balsamico di Modena nel mondo per costruire un sistema virtuoso di promozione e tutela di queste tipicità modenesi nel mondo e del loro valore.

Relativamente all’esercizio da poco conclusosi, lusinghieri sono stati i risultati raggiunti, come ha affermato nella sua relazione il **Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Enrico Corsini**: “*Negli ultimi anni il Consorzio Tutela è cresciuto e ha reso più forte la filiera anche grazie alla sinergia creata con Regione e MASAF e dai contributi ottenuti dai bandi pubblici. L’anno appena trascorso ha segnato un nuovo record per l’imbottigliamento di ABTM, nel formato “Giugiaro” da 100 ml unico per tutti i produttori, che ha fatto segnare un +43%. Un risultato raggiunto grazie alla qualità dei produttori certificati di ABTM e alle attività di promozione e tutela messe in campo dal Consorzio.”*

*“Nel 2023* – ha spiegato il **Consigliere Michele Montanari** - *la Regione Emilia Romagna ha riconosciuto il Distretto del Cibo dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena; questo significa avere un’occasione in più per lo sviluppo della filiera e per il marketing territoriale. Non di meno, sta sviluppando una strategia di divulgazione internazionale sul web e sui social su cui il Consorzio fa affidamento per aumentare la reputazione in termini di esclusività ed eccellenza. Nello sviluppo del programma di attività per il 2024* – ha aggiunto – *il Consorzio ha altresì identificato tra i propri obiettivi la ricerca scientifica per una migliore definizione delle caratteristiche organolettiche del prodotto”.*

Oltre alle attività proprie della tutela e promozione della DOP il Consorzio mette a disposizione, sia dei soci che dei non soci, servizi come quello di imbottigliamento certificato, per cui il Consorzio ha stabilito nuove tariffe sempre nell’ottica di una maggiore trasparenza nella gestione ed equità tra i produttori.

Ad aprire l’assemblea l’intervento del Sindaco della città di Modena **Gian Carlo Muzzarelli** *“Nella relazione del Presidente Corsini –*ha affermato il **Sindaco** *- abbiamo ascoltato molte cose fatte per promuovere il territorio e il prodotto, e questo è molto importante per dare identità alla nostra provincia. Per noi l’enogastronomia è un elemento fortissima e dobbiamo valorizzarlo sempre di più, è importante farla conoscere nel mondo, è un percorso iniziato già nel 2015 con Expo che ha portato a rafforzare i dati delle presenze sul nostro territorio, siamo cresciuti del 20% rispetto al pre pandemia. Dobbiamo continuare a lavorare per qualificare sempre di più la nostra provincia – ha concluso il Sindaco - come è avvenuto con il film di Michael Mann dedicato a Enzo Ferrari in cui la città di Modena è stata mostrata in tutta la sua bellezza artistica e enogastronomica”*.

Presente anche **Giuseppe Molinari, Presidente della Camera di Commercio di Modena**, nel suo intervento di saluto ha affermato la piena condivisione degli obiettivi con il Presidente Corsini ed ha particolarmente apprezzato la capacità di fare sistema come già avviene con Piacere Modena, un’eccellenza unica italiana. “*Come Camera di Commercio cerchiamo di fare sistema anche noi – ha concluso – affinché le iniziative di territorio e di sviluppo possano essere scaricate a terra. Vi esortiamo a continuare a fare sistema perché solo così riusciremo a far crescere tutta la filiera dell’agroalimentare*”.

***Ufficio Stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena***
*Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.*
*Tel. 335 6130800 mail:* *press@consorziobalsamico.it*
[*www.consorziobalsamico.it*](http://www.consorziobalsamico.it)