**IL CONSORZIO ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA OFFICILA SUPPLIER DELL’ARENA DI VERONA OPERA FESTIVAL**

***Il prestigioso oro nero di Modena accompagna la Fondazione Arena di Verona durante tutta la stagione concertistica che si terrà dall’8 giugno al 7 settembre nel tempio storico della lirica***

*Modena-* Il Consorzio di Tutela ​Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, una delle DOP più rappresentative del made in Italy nel mondo, in qualità di Official Supplier affianca per la prima volta l’Arena di Verona nella Stagione Lirica 2024/25 e nelle attività istituzionali organizzate dalla Fondazione Arena durante il festival che si terrà a Verona dal prossimo 8 Giugno al 7 Settembre.

Come il suggestivo tempio dell’opera lirica, anche l’**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** è attore protagonista delle eccellenze tricolore sulla scena internazionale che, con una quota di export di circa il 70%, lo vede tra i brand più rappresentativi dell’Agroalimentare italiano.

Un periodo molto positivo per questo prodotto che negli ultimi anni ha visto una ulteriore crescita certificata dai numeri: ad oggi il **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** rappresenta oltre 200 acetaie ed una produzione di circa 14.500 litri equivalenti a 145 mila bottigliette da 100 ml per un giro d’affari di circa 5 milioni di euro.

Tutto di questo prodotto ne racconta l’eccellenza, inclusa la forma unica e distintiva della boccetta in cui viene venduto che fu disegnata nel 1986 dal famoso designer automobilistico Giorgetto Giugiaro e che riporta il marchio DOP della Comunità Europea a garanzia della massima qualità e che aiuta il consumatore a identificarne l’autenticità contro le imitazioni presenti sul mercato.

*“Essere presenti in un contesto così prestigioso e internazionale* – spiega il **Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena Enrico Corsini** – *è un reale motivo di orgoglio per tutti noi e di notevole interesse per promuovere l’Oro Nero di Modena al di fuori dei confini nazionali, parlando ad un target di spettatori particolarmente sensibili alla musica che il prodotto ha nel suo DNA essendo radicato in un territorio particolarmente importante per l’Opera lirica italiana qual è Modena, che ha dato i natali a compositori e interpreti illustri quali Luciano Pavarotti, Mirella Freni e che ha avuto come cittadini elettivi Nicolai Ghiaurov e Raina Kabaivanska. Dato questo legame ci auguriamo che il pubblico dell’Arena di tutto il mondo, possa trovare la motivazione di visitare la nostra città con i suoi teatri lirici, nonché scoprire l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP andando direttamente a visitare i luoghi di produzione e conoscerne la storia e il metodo di produzione, unico al mondo”.*

La partnership tra Fondazione Arena e Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena DOP si concretizza con una ampia comunicazione condivisa, dalla presenza sui flyer e pieghevoli predisposti dalla Fondazione per promuovere il Festival Lirico, alla presenza di un link nella pagina web ufficiale della Fondazione Arena di Verona. Inoltre, in qualità di Official Supplier accompagnerà la Fondazione Arena di Verona in tutti gli eventi in programma della stagione lirica 2024/2025, inclusi quelli legati alla presentazione della Stagione Areniana nelle ambasciate italiane nel mondo, tra cui Madrid, Londra, Berlino, Los Angeles e altre ancora.
L’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sarà inoltre degustato nelle aree experience della Stone Lounge e dello Star Roof nonché nelle cene istituzionali organizzate dalla Fondazione in occasione della serata inaugurale e della prima di ciascuna delle sette opere in calendario.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Ufficio Stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena***

*Marte Comunicazione* *info@martecomunicazione.com* *Niccolò Tempestini +39 3398655400* *ntempestini@gmail.com**;
Marzia Morganti + 39 3356130800 marzia.morganti@gmail.com*