***XXX Evento all’***

**L’ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA ALL’AMBASCIATA ITALIANA DI BERLINO CON L’ARENA DI VERONA**

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

*Modena-* L’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, una delle DOP più rappresentative del made in Italy nel mondo, affianca l’Arena di Verona Opera Festival 2024 in questo evento organizzato nella capitale tedesca.

Come il suggestivo tempio dell’Opera lirica, anche **l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** è attore protagonista delle eccellenze del Made in Italy sulla scena internazionale che, con una quota di export di circa il 70% in USA, Francia, Germania e Giappone, lo vede tra i brand più rappresentativi dell’Agroalimentare italiano.

Un periodo molto positivo per questo prodotto che negli ultimi anni ha visto un​'ulteriore crescita certificata dai numeri: ad oggi il Consorzio di Tutela 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 a questo evento*– 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 incluso quello spagnolo che oggi salutiamo e ringraziamo per l’accoglienza, possa trovare la motivazione di visitare la nostra città con i suoi teatri lirici, nonché scoprire l’Aceto Balsamico Tradizionale andando direttamente a visitare i luoghi di produzione e conoscerne la storia e il metodo di produzione, unico al mondo”.*

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP in qualità di Official Supplier accompagnerà la Fondazione Arena di Verona in tutti gli eventi in programma della stagione lirica 2024/2025.

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

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

Marte Comunicazione [info@martecomunicazione.com](mailto:info@martecomunicazione.com)   
Niccolò Tempestini +39 3398655400 [ntempestini@gmail.com](mailto:ntempestini@gmail.com);   
Marzia Morganti + 39 3356130800 marzia.morganti@gmail.com