Comunicato stampa

*Dal 23 al 25 giugno al*Javits Convention Center di New York

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP PROTAGONISTI A NEW YORK ED AL SUMMER FANCY FOOD SHOW**

***Presentazioni, degustazioni e molte altre attività promozionali e di divulgazione durante il prestigioso evento fieristico, giunto alla sessantottesima edizione***

I Consorzi di Tutela dell’Aceto Balsamico di Modena e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, uniti sotto "Terre del Balsamico", presenti alla 68ma edizione del **Summer Fancy Food Show** **2024** in corso dal 23 al 25 giugno al Javits Convention Center di New York. Principale fiera americana dedicata agli operatori del mondo del Food&Beverage, da sempre il Summer Fancy Food Show rappresenta una vetrina prestigiosa in cui le imprese dell’agroalimentare italiano hanno l’opportunità di incontrare buyer e professionisti provenienti da tutto il mondo, presentare le proprie eccellenze, fare promozione e networking.

Al prestigioso appuntamento fieristico di News York i due Consorzi si sono presentati per la prima volta sotto la bandiera comune de “**Le Terre del Balsamico**”, che sintetizza la comunione di intenti delle due realtà consortili soprattutto nel campo della promozione e valorizzazione del prodotto. In questa occasione i Consorzi hanno incontrato le istituzioni presenti a partire dal Ministro Lollobrigida, Mariangela Zappa, Ambasciatrice d’Italia negli Stati Uniti d’America, al Presidente della Regione Emilia Romagna Bonaccini, l’Assessore Regionale all’Agricoltura Mammi, al ex Ministro ed Europarlamentare De Castro, Dominga Cotarella nuovo presidente di Terranostra, oltre agli chef Cesare Casella e Fabrizio Facchini ambasciatori della Cicina Italiana a NY. Non sono mancati gli operatori del settore con cui parlare di nuove collaborazioni e opportunità di export, approfondendo la conoscenza dei prodotti autentici e certificati.

L’Aceto Balsamico di Modena IGP e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP sono stati inoltre presenti presso lo stand della Regione Emilia-Romagna, protagonisti di presentazioni e degustazioni all’interno del ricco calendario predisposto dall’Assessorato all’Agricoltura per presentare al mercato statunitense i propri prodotti di eccellenza Dop e Igp.

*“L’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un prezioso ambasciatore del Made in Italy nel mondo,* - dichiara **Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** - *siamo orgogliosi di essere a New York per un evento così importante per far conoscere il valore economico ed anche sociale e culturale delle eccellenze del nostro territorio. La nostra presenza a questo importante appuntamento è arricchita anche dall’essere al fianco della Regione Emilia-Romagna e dalla possibilità di fare sinergie con altri Consorzi per far conoscere al consumatore americano i possibili utilizzi del prezioso Tradizionale modenese”.*

*“E’ un’occasione per confrontarsi con gli addetti ai lavori, far capire la complessità e la preziosità del mondo del Balsamico* – gli fa eco **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e Vice Presidente di “Le Terre del Balsamico”** –  *Gli Aceti Balsamici di Modena sia IGP che DOP, hanno una matrice comune, la tradizione secolare del territorio unito alla intraprendenza degli imprenditori che hanno saputo sviluppare un comparto che complessivamente produce circa 100 milioni di litri per fatturati e export che sfiorano il miliardo".*

Per i tre giorni di evento i due Consorzi hanno preparato un fitto calendario di degustazioni. L’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è stato così presentato nelle sue due versioni **invecchiato 12 anni e Extra Vecchio invecchiato almeno 25 anni,** mentrecentrale nelle degustazioni di Aceto Balsamico di Modena è stato il “***Consortium Profile***”, il sistema ufficiale di segmentazione dell’Aceto Balsamico di Modena IGP.

Sono stati programmati inoltre dei B2B Educational, momenti formativi dedicati agli importatoristatunitensi in partnership con Euroservizi Impresa.

Grande successo e apprezzamento dei “pairing events” che hanno visto l’incontro dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP con il Gelato By Patrizia Pasqualetti, che ha coinvolto i referenti dei due Consorzi Andrea Mancuso Morini (Aceto Balsamico di Modena) ed Eleonora Vittoria Rosi (Aceto Balsamico Tradizionale di Modena) con la stessa titolare del negozio e la brand ambassador de Le Terre del Balsamico **Francesca Romana Barberini**.

La partnership con Gelato by Patrizia Pasqualetti era già iniziata venerdì 21 giugno, al di fuori della fiera nellostore di Downtown con l’attivazione della promozione **“Le terre del Balsamico - ovvero Aceto Balsamico di Modena IGP & Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - incontrano Gelato by Patrizia Pasqualetti” dove** i visitatori hanno potuto degustare il “Lampone ice cream with Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato” e il “Pistacchio ice cream with Balsamico Tradizionale di Modena DOP”, nonché ricevere informazioni sui prodotti.

I “**RER Food & Wine Tasting”**, presso lo stand della Regione Emilia Romagna, invece, sono stati l’occasione per abbinamenti territoriali, come quelli con il Parmigiano Reggiano DOP e il Grana Padano DOP e i “RER Pasta Demo&Tasting”, oltre alle presentazioni verticali sui singoli prodotti, guidate da Francine Segan, tra i maggiori esperti in America di cucina italiana, autrice e personaggio televisivo.

L’attività di promozione newyorkese dei due Consorzi era già iniziata giovedì 20 giugno con la cena media presso il ristorante Lilia della **Chef Ambassador Missy Robbins**, magistrale interprete della cucina italiana negli Stati Uniti, con l’evento di presentazione dei due prodotti nel suo ristorante di Williamsburg. L‘amore di Robbins per la cultura italiana è iniziato quando ha intrapreso un'escursione nel Nord Italia, dove ha lavorato in diverse cucine, dalle trattorie rustiche a conduzione familiare ai ristoranti con stella Michelin, e ha sviluppato un'intimità con i prodotti e la cucina del paese. Robbins sviluppò rapidamente un'ammirazione duratura per la semplicità, l'ispirazione regionale e l'innata attenzione agli ingredienti di qualità, tra cui l'aceto balsamico di Modena.

*“Sono onorata di essere Chef Ambassador dell’Aceto Balsamico di Modena IGP e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP per il 2024. Ho dedicato gli ultimi 20 e più anni della mia carriera allo studio dell’arte della cucina italiana- racconta chef Robbins- ma soprattutto ai prodotti protetti prodotti che rendono la cucina così speciale e unica. Ricordo ancora la mia prima visita in un'acetaia, dove vengono realizzati questi prodotti. Non puoi capire l’ingrediente finché non lo vedi in piena produzione e non impari la storia dietro di esso”.*

*Ufficio Stampa “Terre del Balsamico”*

*Marte Comunicazione snc*

*Niccolò Tempestini cell.3398655400 mail:*[*ntempestini@gmail.com*](mailto:ntempestini@gmail.com)*;*

*Marzia Morganti cell. 335 6130800 mail :*[*marzia.morganti@gmail.com*](mailto:marzia.morganti@gmail.com)

[*www.consorziobalsamico.it*](http://www.consorziobalsamico.it)