



LE TERRE DEL BALSAMICO
SUMMER FANCY FOOD SHOW 2024
LEVEL 3 — BOOTH 2618-2620-2622 — ITALY



PROGRAMMA ATTIVITA' SUMMER FANCY FOOD SHOW NYC 2024

Level 3 — Booth 2618-2620-2622 — Italy

Domenica 23 Giugno

Ore 10:30 -11:30: Balsamico di Modena Tasting

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements

- *Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*

Ore 12:00-12:30: B2B Educational Euroservizi Impresa

U.S. Import Regulations: Focus on Balsamic Vinegar of Modena at the Summer Fancy Food Show

In partnership with Euroservizi Impresa

Ore 14:00 -15:00: Pairing Event

Balsamico di Modena PGI, Balsamico Tradizionale di Modena PDO and ice cream

In partnership with Pistacchio by Eataly e Patrizia Pasqualetti

Ore 14:30 -15:15: RER Food&Wine Tasting

Parmigiano-Reggiano DOP con Aceto balsamico di Modena IGP, Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e Aceto balsamico tradizionale di Reggio-Emilia DOP
c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715

Ore 15:30 -16:30: Balsamico di Modena Tasting

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements

- *Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*



Lunedì 24 Giugno

Ore 11:00 -12:00: Balsamico di Modena Tasting for Media

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements

- *Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*

Ore 14:30 -15:15: RER Food&Wine Tasting

Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP

c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715

Ore 14:00 - 15:00: Pairing Event

Balsamico di Modena PGI, Balsamico Tradizionale di Modena PDO and ice cream

In partnership with Pistacchio by Eataly e Patrizia Pasqualetti

Ore 14:30 - 15:15: RER F&W Tasting Event

Grana Padano DOP con Aceto balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico tradizionale di Reggio-Emilia DOP

c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715

Ore 16:00 -16:30: B2B Educational Euroservizi Impresa

U.S. Import Regulations: Focus on Balsamic Vinegar of Modena at the Summer Fancy Food Show

In partnership with Euroservizi Impresa

Martedì 25 Giugno

Ore 10:15 - 11:00: RER F&W Tasting

Aceto Balsamico di Modena IGP

c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715

Ore 12:00 - 13:00: Balsamico Tasting

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements

- *Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*