**100 MODENESI OSPITI DEL CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA PER IL 101° ARENA OPERA FESTIVAL 2024**

*Tra gli ospiti il Presidente Enrico Corsini con i Consiglieri*

*Giacobazzi, Montanari e Malpighi*

Sono **100 i modenesi** che, ieri sera 11 agosto, hanno partecipato **all’Arena di Verona** al concerto sinfonico sulla **IX Sinfonia di Ludwig van Beethoven**. L'orchestra ed il Coro dell'Arena di Verona hanno offerto agli ospiti del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena un'indimenticabile serata in uno scenario ricco di fascino.

La monumentale Sinfonia n. 9 in re minore per soli, coro e orchestra op. 125 composta da tre movimenti sinfonici e da un quarto dedicato all’Inno alla gioia di Friedrich Shiller, simbolo universale di unità e fratellanza tra gli uomini, è ritenuta da molti musicologi il capolavoro di Beethoven, il tema del finale, è stato adottato nel 1972 come Inno europeo e nel 2001 spartito e testo sono stati dichiarati dall'UNESCO Memoria del mondo attribuita alla Germania.

Un’ora e dieci minuti di grandi emozioni vissute dai soci - erano presenti ben 16 aziende produttrici - e ospiti istituzionali del Consorzio, nel contesto suggestivo dell’Arena di Verona. A completare l’accoglienza, grazie alla partnership iniziata nel 2024 tra la Fondazione Arena di Verona e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP presente in ogni occasione conviviale incluso l’esclusivo ristorante stellato “Star Roof” che si affaccia su Piazza Bra, un cocktail di benvenuto in cui l’Oro Nero di Modena è stato particolarmente apprezzato. A fare gli onori di casa per il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena oltre al Presidente del Consorzio Enrico Corsini, Leonardo Giacobazzi, Michele Montanari e Massimo Malpighi in rappresentanza del Consiglio di Amministrazione.

“*Dopo gli eventi istituzionali internazionali a Parigi, Berlino, Los Angeles, Washington e Madrid continua con grande rilevanza la campagna di promozione iniziata nel 2024 dal Consorzio* – afferma **Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**-*La comunione di intenti e gli obiettivi condivisi con la Fondazione Arena di Verona pongono l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena tra le eccellenze dell’arte, del bello e tra le ricchezze della cultura italiana come “****La Pratica del Canto Lirico in Italia****” entrata ufficialmente nella lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO*. *Sono certo* – conclude **Corsini** - *che questo posizionamento sia per il nostro prodotto fruttuoso sia sul piano dell’immagine ma soprattutto nella divulgazione della cultura che si cela dietro la sua antica tecnica di produzione sviluppatasi solo a Modena, da annoverarsi proprio tra le opere d’arte italiane*”.

La trasferta veronese è stata l’occasione per condividere l’opera del fotografo Maurizio Galimberti autore della foto della campagna di comunicazione: *“Quella dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un’immagine molto forte che mi piace definire “galimbertiana” in cui si riassume perfettamente il posizionamento del prodotto magistralmente raccontato nel payoff “Piacere elevato ad Arte”. Questo lavoro vuole essere un omaggio alla storia della fotografia e della pittura italiana, un richiamo al Movimento Futurista di Balla e Depero e ai loro famosi manifesti che con la loro popolarità, si pensi ad esempio all'aperitivo italiano, sono diventati delle vere e proprie icone della cartellonistica pubblicitaria del tempo, molto amate anche ai nostri giorni*”.

La distribuzione dell’invito a visitare le acetaie modenesi con protagonista la fotografia di Galimberti, effettuata all’inizio della serata ai cancelli 1, 8 e 66 agli ospiti della platea, ha reso ancora più concreta la partnership tra i due enti. L’operazione si ripeterà anche il 28 agosto in quanto uno degli obiettivi del Consorzio di Tutela è mettere in collegamento i due territori veri templi della lirica per fare cultura non solo musicale, ma far scoprire- riscoprire delle eccellenze uniche al mondo proprio come il pregiato Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e le acetaie in cui viene prodotto di generazione in generazione.