**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop**

**protagonista all’Open Night di Terrazza Cinematografo all’81° Mostra Internazionale d’Arte Cinematografica di Venezia**

*Per il secondo anno consecutivo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP presente in laguna con tanti appuntamenti durante la kermesse internazionale*

*Modena, 29 agosto 2024.-* Il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** è presente a Venezia, in occasione dell’81° Mostra Internazionale d’Arte Cinematografica di Venezia, in qualità di **partner ufficiale** di **Terrazza Cinematografo** **by Atlas Concorde** e della serata “**Opening Night**” presso l’Hotel Excelsior al Lido di Venezia. Da mercoledì **28 agosto al 7 settembre** prossimi, la preziosa DOP sarà protagonista in uno degli appuntamenti in assoluto più importanti per il mondo del cinema internazionale.

Per il secondo anno consecutivo sulla Terrazza Cinematografo dell’Hotel Excelsior, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio invecchiato almeno 25 anni è stato fatto degustare con il formaggio Parmigiano Reggiano stagionato 50 mesi. Altra presenza del Balsamico Tradizionale di Modena è quella nella lista dei cocktail della Terrazza Cinematografo con lo speciale Bloody Mary arricchito con “7 gocce di Balsamico Tradizionale di Modena” invecchiato almeno 12 anni, dose da Matilde di Canossa per l’utilizzo del nettare modenese dall’XI secolo. L’Oro Nero di Modena sarà protagonista anche il 2 settembre con “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Food Experience” dove il prodotto modenese sarà degustato in abbinamento al gelato alla crema. A condurre l’evento la critica gastronomica Francesca Romana Barberini.

Grande novità di quest’anno è stato il **Premio “Piacere Elevato ad Arte**” che Leonardo Giacobazzi, vice presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ha consegnato la sera del 28 al produttore cinematografico **Andrea Romeo** per il suo “Casa I Wonder” progetto con il quale porta la bravura dei produttori di alcuni dei più rinomati prodotti dell’agroalimentare italiano nelle mostre cinematografiche più prestigiose di tutto il mondo, da Venezia al Sundance Film Festival negli USA.

“*Abbiamo voluto impreziosire la nostra presenza sul Lido in occasione della Mostra Internazionale del Cinema con questo Premio che riteniamo ben interpreti il concetto di Arte in senso lato -* afferma Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena *–* in quanto *dedizione, autenticità e passione sono valori comuni all’Arte cinematografica quanto all’Arte del saper fare dei nostri produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*. S*iamo quindi non solo orgogliosi di essere presenti per il secondo anno consecutivo ad uno dei principali festival di cinema a livello internazionale ma anche di aver istituto un Premio che metta in risalto l’animo artistico che caratterizza il nostro paese sia in termini di produzioni cinematografiche che di produzioni agroalimentari – prosegue Corsini- forti della consapevolezza che, con una quota di export di circa il 70%, l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop sia attore protagonista del Made in Italy sulla scena internazionale,*

Alla consegna del Premio, una bottiglietta di pregiato Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio invecchiato oltre 25 anni, Andrea Romeo CEO & Editorial Director di I Wonder Pictures ha dichiarato*: “Sono onorato di ricevere questo Premio da parte del Consorzio di Tutela in quanto l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, un prodotto iconico del Made in Italy nel mondo, ~~è~~ presente fin dall’inizio nel nostro Progetto. Infatti da oltre un decennio, I Wonder Pictures si distingue per la sua abilità nel riconoscere e promuovere storie memorabili e visionarie e con lo stesso spirito innovativo, con il progetto Casa I Wonder, abbiamo costruito collaborazioni con rinomati produttori italiani, le cui eccellenze culinarie arricchiscono le esperienze di convivialità che organizziamo in occasione dei più prestigiosi eventi cinematografici internazionali”.*

**Terrazza Cinematografo by Atlas Concorde e Opening Night**

Terrazza Cinematografo by Atlas Concorde nasce nel 2023 con l’obiettivo di creare contaminazione tra mondi: lo spazio, allestito sulla terrazza del celebre Hotel Excelsior, approdo e crocevia negli anni di centinaia di attori e registi, sarà un luogo dedicato al cinema e alle diverse realtà che valorizzano il Made in Italy, dall’enogastronomia al design, dalla moda ai servizi dando vita a un luogo di dialogo, connessioni, contaminazioni e networking.

**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**  
Aceto ottenuto da solo mosto di uva cotto grazie ad un lunghissimo invecchiamento in batterie di botticelle di legno, prodotto iconico dell’antico saper fare modenese, in passato prerogativa delle più aristocratiche famiglie dell’antico dominio del ducato di Modena, viene prodotto ancor oggi secondo l’antica tradizione.

**Chi è Andrea Romeo**Giornalista e critico cinematografico, ha scritto per Panorama First, il trimestrale Artlab -teorie e pratiche della visione e per il mensile GQ, ha scritto per Ciak, Segnocinema, Boxoffice, il portale web Clarence, il settimanale di resistenza umana Cuore e Voci Off, rivista cinematografica che ha diretto dal '95 al'99. Nel '98 fonda il Future Film Festival di Bologna di cui è direttore artistico fino al 2002. Nel 2002 crea The Culture Business: struttura che offre consulenza e servizi integrati per i festival del cinema. E' stato direttore operativo del Telefilm Festival di Milano (dal 2003 al 2005) e della manifestazione Gender Bender di Bologna (2003-2004). Nel 2005 fonda Biografilm Festival - International Celebration of Lives, di cui è Direttore Artistico.