***La crescita del turismo enogastronomico grazie anche alle iniziative organizzate da Terre del Balsamico***

***ACETAIE APERTE COME MOTORE DI SVILUPPO ECONOMICO E SOCIALE: SONO 40 QUELLE CHE APRIRANNO DOMENICA 29 SETTEMBRE NELLA PROVINCIA DI MODENA***

***Visite guidate, percorsi sensoriali, visite in vigna e cottura del mosto sono solo alcune delle attività proposte per conoscere come si producono l’Aceto Balsamico di Modena IGP e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

*Modena, 9 settembre 2024* - Grazie ai successi crescenti della più che ventennale edizione di Acetaie Aperte quella del prossimo **29 settembre** si presenta come una delle edizioni più interessanti di sempre, 40 sono le aziende che apriranno le loro porte per far conoscere il pregiato “Oro Nero di Modena” ai tanti turisti attesi dal modenese ma anche e soprattutto da fuori provincia.

Una crescita significativa nell’offerta da parte dei produttori per far fronte all’aumento dell’interesse del pubblico attorno alla storia e al sistema di produzione dei due pregiati condimenti. “*Interesse alimentato dalla crescente valorizzazione del turismo enogastronomico, settore che porta benefici in termini di sviluppo turistico, di reddito ulteriore per il sistema agricolo e per sostenere processi di valorizzazione e tutela messi in atto dai nostri due Consorzi”*, afferma **Enrico Corsini Presidente del consorzio di secondo livello “Terre del Balsamico” e del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**.

“*Del resto* - gli fa eco **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e Vice Presidente di Terre del Balsamico** - *l’enogastronomia rappresenta un’opportunità per tutto il territorio per stimolare e diversificare il turismo promuovendo uno sviluppo economico locale e l’Aceto Balsamico di Modena IGP e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con la loro storia, la particolarità dei processi di produzione, la capacità di adattarsi a tutte le cucine del mondo e con i numeri da record rappresentano due dei più significativi ambasciatori del Made in Italy agroalimentare nel mondo. La crescita dell’offerta da parte dei produttori è molto importante e significativa: Crediamo che far entrare i turisti nelle nostre acetaie -* conclude **Grosoli** - *sia un modo per creare valore su tutto il comparto e molti produttori offrono la possibilità di visite anche durante l’anno”.*

Domenica 29 settembre, dalle ore 10 alle ore 18, sarà una giornata rivolta a famiglie, turisti, appassionati, professionisti: ogni acetaia ha organizzato momenti di incontro per raccontare non solo i metodi produttivi, ma anche le caratteristiche organolettiche e soprattutto le storie di vita che si legano a queste eccellenze rappresentative della cultura italiana.

In programma visite e degustazioni guidate, show cooking, percorsi sensoriali, ma anche mostre di auto antiche, concerti e laboratori per conoscere la storia e la cultura e tutti i segreti racchiusi in una goccia di “Oro Nero di Modena”, sia esso Aceto Balsamico di Modena IGP o Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

**“***I due Consorzi insieme -* afferma **Corsini -** *organizzano questo appuntamento con l’obiettivo di far conoscere la capacità dei nostri produttori, e la versatilità del Balsamico di Modena. Il valore di Acetaie Aperte sta anche nel volere educare sempre di più il consumatore a riconoscere i prodotti autentici al fine di far sedimentare una cultura gastronomica che ci aiuti a valorizzare le nostre produzioni, combattendo al contempo le imitazioni ed evocazioni”.*

L'evento Acetaie Aperte sarà un viaggio sensoriale a 360 gradi per coinvolgere food lovers e famiglie alla scoperta di queste eccellenze e del ruolo che hanno nella cultura collettiva del territorio. Per partecipare occorre voglia di conoscenza e un paio di scarpe comode per affrontare ogni tipo di esperienza: dai percorsi guidati che partendo dal vigneto arrivano fino ai locali di produzione attraversando tutte le fasi del processo, dalla bollitura del mosto alle sale di affinamento e invecchiamento. Al fine di garantire un afflusso ordinato ed una migliore fruizione della visita, per alcune acetaie è prevista la prenotazione, per altre è consigliata.

L’elenco con le informazioni dettagliate su programmi, modalità di accesso ed indirizzi delle singole acetaie sono disponibili al sito [www.acetaieaperte.com](http://www.acetaieaperte.com/)