Comunicato Stampa                           17 Settembre 2024  
  
*La conferenza stampa stamattina al Comune di Modena*

***ACETAIE APERTE SI PRESENTA: DOMENICA 29 SETTEMBRE NELLA PROVINCIA DI MODENA BEN 40 ACETAIE PER CONOSCERE L’AUTENTICO BALSAMICO DOP E IGP***

***La presentazione dell’evento lo colloca a pieno titolo nell’offerta turistica enogastronomica del territorio, in crescita anche grazie alle iniziative de Le Terre del Balsamico. Ampia scelta di esperienze, tra visite guidate, percorsi sensoriali, concerti, visite in vigna e cottura del mosto***

Acetaie Aperte si presenta. Questa mattina nella Sala di Rappresentanza del Comune di Modena si è tenuta la conferenza stampa di presentazione dell’edizione 2024 della storica manifestazione, che ogni anno richiama migliaia di appassionati nella provincia di Modena per conoscere meglio l’Aceto Balsamico di Modena IGP e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

La presentazione, avvenuta alla presenza di **Enrico Corsini** Presidente del Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e **Mariangela Grosoli** Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e rispettivamente Presidente e Vice Presidente del consorzio di secondo livello “Terre del Balsamico”, oltre a **Paolo Zanca** Assessore alla Promozione economica e attrattività, Commercio che in rappresentanza del Comune di Modena, ha portato i saluti dell’Amministrazione comunale e introdotto non soltanto l’ampio programma di iniziative previste nelle varie acetaie ma anche gli obiettivi che tale manifestazione si prefigge in termini di promozione del territorio e delle sue eccellenze gastronomiche.

*"Prosegue l'impegno del Comune nel sostenere iniziative di promozione del Balsamico* - ha dichiarato l'**Assessore alla Promozione economica e attrattività Paolo Zanca** - *ed è bello sottolineare il lavoro di sinergia tra i due consorzi per un prodotto che è ambasciatore nel mondo della nostra industria agroalimentare".*

Il **Presidente del consorzio di secondo livello “Terre del Balsamico” e del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** **Enrico Corsini**, ha sottolineato come l’edizione in programma il prossimo 29 settembre si presenti come una delle più interessanti e partecipate di sempre sul fronte dei produttori, che hanno aderito con oltre 40 aziende: *“una crescita significativa che ben si coniuga con il crescente interesse del pubblico, il quale scegliendo il nostro territorio come meta di turismo enogastronomico contribuisce a creare reddito e sviluppo. Ci troviamo al centro di un’area tradizionalmente vocata al food e questo ci permette di essere attrattivi non in modo isolato ma sistematico per tutti coloro che sono alla ricerca di esperienze enogastronomiche di alto livello. Acetaie Aperte infatti, sarà una giornata rivolta alle famiglie con attività per grandi e piccini, turisti, appassionati ma anche addetti ai lavori e il valore di questo evento sta anche nel voler 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”.*

*“Il turismo enogastronomico sul territorio è cresciuto* – spiega **Mariangela Grosoli** – *ed Acetaie Aperte è per noi produttori un’occasione da non perdere per promuovere la nostra eccellenza. Conoscere un prodotto nella sua terra di origine, sentendoselo raccontare direttamente dalla viva voce dei produttori nei luoghi di produzione conferisce un valore aggiuntivo in termini di attrattività e soprattutto di autenticità e tradizione. Dietro ad ogni bottiglia di Aceto Balsamico di Modena, sia esso DOP o IGP, c’è molto spesso la storia di una famiglia che si tramanda di generazione in generazione segreti e strumenti ed è proprio questa autenticità a richiamare ogni anno migliaia di appassionati. C’è sempre più “sete” di esperienze da vivere sul campo in prima persona per comprendere a pieno il valore storico ed economico del nostro prodotto”.*

La data è dunque il 29 settembre dalle 10 alle 18, con momenti di degustazione e visite guidate a fare da fil rouge per la maggior parte delle acetaie, che possono accompagnarsi a show cooking, percorsi sensoriali - che partono dal vigneto per arrivare ai locali di produzione attraversando tutte le fasi del processo, dalla bollitura del mosto alle sale di affinamento e invecchiamento - ma anche intrattenimenti, quiz e iniziative collaterali organizzate singolarmente nelle varie acetaie, il cui programma dettagliato è disponibile al sito  [www.acetaieaperte.com](https://martecomunicazione.us15.list-manage.com/track/click?u=1a381f80760ccd5770154604d&id=bd67bd2d82&e=200d44682b), con modalità di accesso ed indirizzi delle singole acetaie. Al fine di garantire un afflusso ordinato ed una migliore fruizione della visita, per alcune acetaie è prevista la prenotazione, per altre è consigliata.

***ACETAIE APERTE***

*Acetaie Aperte, manifestazione consolidata nel panorama degli eventi promozionali del territorio modenese,* *è un asset strategico per il settore degli autentici Balsamici DOP e IGP, un fiore all’occhiello della cultura modenese e della fiorente economia che si è sviluppata intorno ad esso.*

*Nel panorama nazionale dell’agroalimentare rappresenta un’offerta di turismo esperienziale che ben si adatta alle nuove leve del turismo enogastronomico nella provincia italiana, quella di Modena, che vanta il maggior numero di prodotti agroalimentari certificati DOP e IGP. Tali produzioni di pregio rappresentano non solo un volano per l’economia ma anche un valore culturale e storico grazie a imprenditori e produttori che hanno sempre creduto nella salvaguardia delle tradizioni e nella loro valorizzazione in Italia e all’estero con un comparto, che oggi rappresenta un fatturato al consumo di oltre un miliardo di euro. Un sistema che valorizzando storie e tradizione ha creato occupazione e solidità economia e sociale e non ultimo rappresentano un importante presidio territoriale*.

***DATI COMPARTO BALSAMICO DOP E IGP***

*L’Aceto Balsamico di Modena IGP ha una produzione annua di circa 90 milioni di litri e un miliardo di euro di valore al consumo con una quota export del 92% in oltre 130 Paesi di tutto il mondo, dato che lo posiziona come il primo prodotto IGP italiano per esportazioni; tra gli altri numeri del comparto dell’Aceto Balsamico di Modena, 2400 aziende agricole certificate, con una superficie vitata di oltre 14.000 ettari, 92 produttori di mosto e aceto di vino e 61 acetaie.*

*L’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP – la cui produzione per le storiche e artigianali procedure è limitatissima,– ha raggiunto quota 15 mila litri ed una stima del giro d’affari di circa 8 milioni di euro, con una quota export del 70% circa in particolare verso USA, Francia, Germania, Giappone. Attualmente i produttori sono circa 220, che nel 2023 hanno portato l’offerta a 145 mila bottigliette, di cui 100mila di prodotto invecchiato 12 anni e 45mila di prodotto Extra Vecchio di almeno 25 anni.*