Comunicato stampa 30 settembre 2024

***Al Museo Enzo Ferrari in scena l’Oro Nero di Modena***

**5 MEDAGLIE DI PLATINO E 18 D’ORO PER LA PRIMA EDIZIONE DI**

**“BATTERIE D’ECCELLENZA” IL PRIMO CONCORSO PER LE MIGLIORI BATTERIE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**

*Modena, 30 settembre 2024.-* Nell’affascinante e suggestivo scenario della **Casa Museo Enzo Ferrari** tra le “rosse” che hanno fatto la storia dell’automobilismo mondiale venerdì 27 settembre hanno sfilato i produttori di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** che hanno partecipato alla prima edizione del Concorso “**Batterie d’Eccellenza**” organizzato dal **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** in collaborazione con la **Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto.**

La premiazione della prima edizione del Concorso “**Batterie d’Eccellenza**” e la degustazione di pregiati balsamici si sono tenute venerdì 27 settembre durante la serata svoltasi presso la Casa Museo Enzo Ferrari condotta da Francesca Romana Barberini alla presenza dello chef Igles Corelli che ha raccontato il suo rapporto con il prezioso condimento.

Sui numerosi campioni di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP selezionati dalla giuria di esperti, sono risultati idonei ben 23 campioni, di cui 5 hanno conquistato la medaglia di platino e 18 la medaglia d’oro. Il primo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP da batterie storiche in classifica con un punteggio di 100 su 100 è l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena del Gran Maestro della Consorteria Maurizio Fini – San Geminiano, a seguire con due medaglie di platino l’acetaia di Mirco Casari, poi Tenuta del Cigno di Massimo Malpighi e “Roggiani e Spallanzani”. Le 18 Medagli d’Oro sono state assegnate a San Geminiano, Tenuta del Cigno, La Rugiada (2) Sarti Maria, La Ca’ del Non (2), Leonardo Giacobazzi (2), Real Balsamico, Ampergola (2), Acetaia di Giorgio, Fattorie Giacobazzi, Ferrari Giuseppe, Piretti Omer, Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Aula Mater.

*“L’aceto balsamico Tradizionale di Modena DOP* ***–* ha affermato Enrico Corsini Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** *- è prodotto da secoli in una serie di botticelle di legno detta batteria, partendo da solo mosto di uva cotto secondo una procedura che è unica al mondo. Insieme al balsamico anche la batteria, come sua unità produttiva, migliora nel tempo il suo livello qualitativo. Con questo concorso, celebrato nel tempio delle “Rosse” –* **conclude Corsini** *- oltre a mettere in evidenza due delle eccellenze che hanno reso celebre la città di Modena: la Ferrari e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, abbiamo voluto dare valore al metodo di produzione, unico al mondo, fatto di storia, cultura, pazienza e saper fare dei nostri produttori”.*

La premiazione è stata preceduta da una degustazione che ha visto riuniti, nel pomeriggio, esperti e stampa di settore per conoscere a fondo l’affascinante mondo dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Con la conduzione di Francesca Romana Barberini ad accompagnare gli ospiti nella degustazione, organizzata in collaborazione con il Gambero Rosso, sono stati Leonardo Giacobazzi, Consigliere del Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Maurizio Fini Gran Maestro della Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto che hanno abilmente descritto gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena DOP affinato 12 anni standard, Extravecchio 25 anni standard, 25 anni monolegno: Ginepro, Ciliegio, Rovere.

Il concorso ha l’obiettivo di premiare l’altissimo livello qualitativo dell’aceto “Extra Vecchio” prelevato da singole batterie, ma anche valorizzare l’importanza delle batterie storiche così come la perizia e il saper fare degli appassionati proprietari produttori. I campioni prelevati da ogni singola batteria partecipante hanno dovuto superare il test organolettico per poter essere imbottigliati nella bottiglia di Giugiaro da 100 ml e acquisire così la qualifica di DOP: solo allora hanno potuto aderire al concorso “**Batterie d’Eccellenza**”, candidandosi ad una ulteriore e diversa sessione di test organolettico.

Per questa, su incarico del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, l’organizzazione è stata affidata a **International Academy of Sensory Analysis e Good Senses di Brescia**, che ha provveduto a convocare panel misti di assaggio selezionati fra assaggiatori della Consorteria ABTM di Spilamberto, Chefs, Sommelier e altri assaggiatori professionisti.

È stata a cura di International Academy of Sensory Analysis e Good Senses anche la predisposizione del regolamento, delle norme operative, l’anonimizzazione dei campioni, come anche l’applicazione di un software studiato appositamente per l’analisi dei risultati oltre alla predisposizione delle schede di profilo campioni e della performance degli assaggiatori, al fine di garantire massima professionalità e garanzia.

**Ufficio Stampa Consorzio di tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

Marte comunicazione snc. Niccolò Tempestini 339.8655400

info@martecomunicazione.com