Comunicato stampa                            18 ottobre 2024

***Terre del Balsamico: prima volta alla Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba***

**INCONTRI DI ECCELLENZA: ALLA FIERA INTERNAZIONE DEL TARTUFO BIANCO D’ALBA PROTAGONISTA IL BALSAMICO MODENESE DOP E IGP**

***L’Aceto Balsamico di Modena e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP insieme per fare conoscere al pubblico l’Oro Nero di Modena***

Prima volta alla Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba per i Consorzi di Tutela dell’Aceto Balsamico di Modena IGP e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, presenti insieme il 19 e 20 ottobre alla prestigiosa manifestazione gastronomica piemontese con attività di informazione e promozione come “Le Terre del Balsamico”.

*“La partecipazione come Terre del Balsamico, il consorzio unico che riunisce i due Consorzi del Balsamico Modenese, ad una manifestazione così importante* – sottolinea **Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e de Le Terre del Balsamico**– *non fa che sigillare l’impegno di entrambe le realtà che rappresentiamo nel condurre una strategia comune e condivisa in termini di promozione e valorizzazione dei prodotti sia in Italia che all’estero. Laddove si promuove l’eccellenza, come in questo caso con il Tartufo Bianco d’Alba, il nostro prodotto si presenta unito e questo rappresenta un forte segnale di compattezza non solo per il prodotto stesso ma per tutto il territorio modenese di cui orgogliosamente ci pregiamo di essere ambasciatori”.*

Nella fattispecie, la presenza de Le Terre del Balsamico si concretizza con uno spazio espositivo all’interno della fiera, oltre ad una esclusiva Masterclass riservata alla stampa e agli stakeholders del settore, ci farà seguito uno showcooking con relativa degustazione dei piatti realizzati dallo chef Fulvio Siccardi nella giornata di sabato 19 ottobre. La sfida lanciata allo chef piemontese che affianca l’evento piemontese era di creare due ricette che abbinassero i sapori così unici del Tartufo Bianco d’Alba alle caratteristiche dell’Aceto Balsamico di Modena IGP e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

*“Si tratta di un debutto in questo prestigioso contesto* – spiega **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e Vicepresidente de Le Terre del Balsamico** – *e la nostra presenza sotto l’egida comune si inserisce in un progetto promozionale di più ampio respiro con il quale ci proponiamo di portare avanti non solo la conoscenza dei prodotti ma anche l’attenzione alla sua salvaguardia e al consolidamento della reputazione e dell’immagine delle nostre due denominazioni”.*

Le due pregiate eccellenze modenesi saranno quindi tra gli ospiti d’onore di questa edizione della manifestazione di Alba, come racconta la Presidente dell’Ente Fiera Liliana Allena: *“Con grande piacere la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba ospita, in questo secondo weekend di Fiera, un’eccellenza assoluta della tradizione italiana che ci fa piacere contribuire a promuovere e far conoscere in uno stand dedicato, all’interno del Mercato Mondiale del Tartufo: insieme al nostro ‘Oro bianco delle Langhe’, ecco l’‘Oro nero di Modena’, presentato dai Consorzi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP* – **dichiara la presidente dell’Ente Fiera di Alba, Liliana Allena** – *Per i nostri* trifolao*, come per i produttori di questa eccellenza, rara e preziosa proprio come il* Tuber magnatum Pico*, il tempo ha un valore speciale e tutto dipende dal saper aspettare. Per noi, come per loro, il segreto sta nel tramandare, di generazione in generazione, un patrimonio di conoscenze e saperi capaci di regalare al mondo, infine, un prodotto straordinario”*.

In fiera, presso lo stand dei due Consorzi, si potranno scoprire i segreti e i sapori dell’Aceto Balsamico di Modena IGP, scoprendone la grande versatilità anche attraverso la conoscenza del Consortium Profile, il profilo sensoriale semplice e immediato realizzato dal Consorzio di Tutela, oltre a capire l’importanza della Batteria e delle sue piccole botti a scalare, il sistema produttivo unico al mondo utilizzato per la produzione dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio.

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba è organizzata dall’Ente Fiera di Alba, i cui obiettivi sono quelli di valorizzare non solamente un prodotto, ma un’identità enogastronomica; non solo una città, ma un intero territorio patrimonio mondiale dell’umanità UNESCO. La Fiera è un’occasione unica per scoprire la millenaria cultura di Alba attraverso manifestazioni folcloristiche e rievocazioni storiche come il Palio degli asini, oltre al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco di Alba, *cooking show*, cene, corsi di cucina, analisi sensoriale del tartufo, Alba truffle bimbi e – novità di questa edizione – le visite al Castello di Roddi.

***Aceto Balsamico di Modena 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.*

***Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

*L’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP – la cui produzione per le storiche e artigianali procedure è limitatissima – ha raggiunto quota 15 mila litri con un valore unitario che può raggiungere migliaia euro al litro, 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.*

*Ufficio Stampa”Terre del Balsamico”*

*Marte Comunicazione snc*

*Niccolò Tempestini cell.3398655400 mail**ntempestini@gmail.com**;*

*Marzia Morganti cell. 335 6130800 mail* *marzia.morganti@gmail.com*

[*www.consorziobalsamico.it*](http://www.consorziobalsamico.it)