*Il piano programmatico 2025 riserva attività di tutela e di promozione in Italia e all’estero*

**Confermato all’unanimità Enrico Corsini Presidente del Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

*La produzione vola, l’anno dei record si chiude con record di 165.653 preziose bottigliette da 100ml facendo registrare un + 16,43% sul 2023 per la filiera, con una percentuale di crescita del 27,2% per l’extra vecchio e 8,93% per l’affinato 12 anni.*

*Modena, 22 febbraio 2025.* L’Assemblea annuale dei soci del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, tenutasi sabato scorso presso la Sala Assemblea del Palatipico di Modena, ha confermato all’unanimità il Presidente uscente **Enrico Corsini** e tutti i membri del precedente mandato, a riconoscimento del grande lavoro svolto in questi anni dal Consiglio.

Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP si compone quindi per i prossimi tre anni, oltre al Presidente Enrico Corsini, di Leonardo Giacobazzi Vice Presidente e dei seguenti consiglieri Cesare Mazzetti, Massimo Malpighi, Mirco Casari, Ilaria Tirelli, Giovanna Ferrari Amorotti, Maurizio Fini, Michele Montanari. Squadra che vince non si cambia così il triennio 2025-2028 si presenta all’insegna della continuità, con la conferma di fatto dell’indirizzo politico e delle strategie tra cui in primis la valorizzazione del prodotto e tutela della denominazione.

“*Ringrazio tutti i consiglieri e i soci –* ha affermato **il Presidente Corsini** *- per il contributo che ognuno di loro ha apportato al Consorzio, la conferma della fiducia del Consiglio alla mia Presidenza è per me un attestato di stima che apprezzo molto. Ho sempre lavorato per rappresentare gli interessi del territorio e del mondo dell’Aceto Balsamico e continuerò a farlo con l’aiuto di tutto il Consiglio”.*

Nel corso dell’assemblea il Presidente del Consorzio, Enrico Corsini, nel presentare i risultati dell’anno ormai concluso ha sottolineato che si è trattato di un periodo di grandi successi per tutto il settore, a cominciare dai volumi di imbottigliamento di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, che hanno raggiunto un livello record con **165.653 di preziose bottigliette da 100ml** nel formato “Giugiaro” unico per tutti i produttori, di cui **91.346 di affinato 12 anni** e **74.307 di extra vecchio 25 anni** facendo registrare sul 2023 per la filiera dell’Aceto Balsamico Tradizione di Modena DOP un + 16,43%, con una percentuale di crescita del 27,2% per l’extra vecchio e + 8,93% per l’affinato 12 anni, per il Consorzio Tutela **+ 37,66%** di imbottigliamento.

“*È un risultato importante -* afferma il **Presidente Corsini** *- trasmette fiducia nel futuro e premia l’impegno dei produttori certificati ABTM nel trasmettere la storia e l’esclusività di questo prodotto punto di riferimento dell’eccellenza della “Food Valley”. Il 2024 è l’anno migliore di sempre sia per la produzione che per la promozione, i numeri positivi dimostrano anche l’impegno e la qualità delle attività di promozione e tutela messe in campo dal Consorzio e speriamo che anche il prossimo anno siano altrettanto proficue”.*

La DOP più prestigiosa del territorio modenese gode quindi buona salute e guarda al domani con la consapevolezza che occorre impegnarsi sempre di più per creare valore sul prodotto e su ciò che rappresenta nel panorama economico modenese e del Made in Italy.

Dopo l’approvazione del bilancio dell’esercizio 2024 è stato presentato il piano programmatico per il 2025 che prevede il proseguire di attività consolidate e nuove iniziative e azioni per sostenere le acetaie nella loro missione. L’anno di promozione è iniziato con la partecipazione al **Chianti Classico Collection** per farsi conoscere da buyer e operatori del settore, seguirà **l’evento di approfondimento** **sull’invecchiamento dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** in programma l’8 marzo, continuerà il rapporto con la **Fondazione Arena di Verona** e saranno intensificate i rapporti con le istituzioni e con la città di Modena e, visto l’apprezzamento ricevuto, il progetto con il **Teatro Comunale di Modena** con la consegna della Borsa di Studio per promuovere l’opera e la lirica di alto livello insieme all’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena che nel suo insieme di saperi e sapori rappresenta un'attività culturale tramandata da secoli.

Arte e cultura continueranno nel claim “*Piacere elevato ad arte*” anche con la partecipazione al Festival di Venezia e con il Consorzio di secondo livello “**Terre del Balsamico**”, insieme al Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, è confermata la presenza a fiere di rilevanza internazionale, come **TuttoFood** (Milano, maggio 2025) e **Summer Fancy Food** (New York, giugno 2025), eventi che rappresentano occasioni imperdibili per il settore agroalimentare, con l’opportunità di raggiungere nuovi mercati e di consolidare i legami con i partner internazionali. Nell’ultimo fine settimana di settembre l’ormai immancabile appuntamento con **Acetaie Aperte** evento realizzato in sinergia sempre con il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP e che a Settembre 2024 ha registrato la partecipazione di migliaia di visitatori, suggellando un anno record per il turismo nelle acetaie del territorio modenese. Non mancherà il **Concorso "Batterie d'Eccellenza"** per premiare le acetaie che si distinguono per la qualità e l'innovazione nella produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Questo concorso ha l’obiettivo di stimolare la crescita e l’eccellenza nella produzione, ma anche di dare visibilità a tutte le realtà che contribuiscono al mantenimento di una tradizione secolare.

**Ufficio Stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**  
Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.  
Tel. 335 6130800 mail: info@martecomunicazione.com