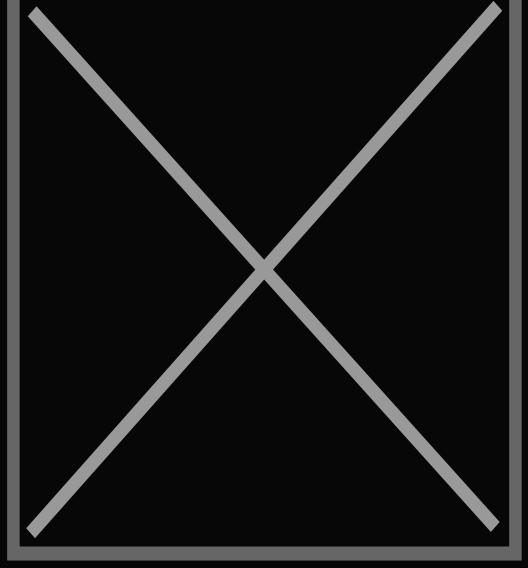
L'Aceto Balsamico di Modena IGP conquista gli Usa

aceto-balsamico-di-modena-igp-ea952b05

Aceto Balsamico di Modena IGP di nuovo protagonista sulla scena gastronomica statunitense: il Consorzio di Tutela, ha infatti portato il prezioso condimento a fregiarsi negli ultimi giorni, di prestigiose vetrine nel principale mercato d'Oltreoceano con una serie di iniziative promozionali. La più importante è stata certamente quella che dal 19 al 24 febbraio lo ha visto sotto i riflettori della 18° edizione del **Food Network & Cooking Channel South Beach Wine & Food Festival**, tenutosi in Florida a Miami.

Considerato uno dei più importanti eventi statunitensi per il settore durante il quale l'attenzione è concentrata sui talenti di produttori di vino e distillati più rinomati al mondo, importanti chef e personalità culinarie, il SOBEWFF ha dunque ospitato per il secondo anno consecutivo le attività del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, quale esempio di **eccellenza agroalimentare made in Italy**, che esporta annualmente oltre il 90% della produzione in circa 120 Paesi di tutto il mondo.

In particolare, l'oro nero di Modena si è reso protagonista del **Barilla's Italian Bites on the Beach** – dove oltre 30 dei più grandi chef americani hanno preparato piatti ispirati alle varie regioni d'Italia – con interessanti reinterpretazioni nel piatto compiute dai più famosi chef della Florida e son solo; e degli eventi del **Grand Tasting Village di Goya Foods**, evento di punta del festival con degustazioni di libagioni e vini nonché esclusiva occasione per conoscere nuove tendenze e prodotti nel settore delle bevande.



"La presenza del Consorzio a SOBEWFF - ha dichiarato il Direttore **Federico Desimoni** – è stata una occasione importante di visibilità per l'Aceto Balsamico di Modena IGP di promozione e valorizzazione del prodotto e un'opportunità per creare conoscenza e cultura. Inoltre, l'incontro diretto con tanti consumatori ed operatori specializzati ci offre la possibilità di verificare l'andamento e i risultati della campagna in corso fornendoci indicazioni per i prossimi progetti".

Quella con il SOBEWFF non è stata tuttavia l'unica esperienza di alto livello che ha visto coinvolto il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP durante la missione in USA: una importante novità si è delineata infatti in campo formativo, con la **partnership con l'Institute of Culinary Education (ICE)**, uno degli istituti culinari più grandi e diversificati al mondo con oltre 14.000 alunni formati negli anni e divenuti poi leader nei settori della ristorazione e dell'ospitalità.

"La definizione della partnership con l' Institute of Culinary Education (ICE) – ha aggiunto Desimoni – rappresenta un obiettivo di enorme prestigio per la nostra realtà: collaborare con una istituzione formativa di tale livello è un privilegio ed una occasione per continuare, attraverso varie iniziative, ad educare anche la prossima generazione di Chef sull'importanza dell'utilizzo di prodotti garantiti dal sistema europeo dei prodotti DOP e IGP e, nello specifico, su come approcciarsi, pensare ed utilizzare il nostro prodotto. Questo incontro, infine, ci offre anche la possibilità di verificare lo stato attuale della conoscenza e la sensibilità che gli Chef americani del futuro hanno nei confronti dell'Aceto Balsamico di Modena".

Nella fattispecie, la partnership con l'ICE stabilisce che, al fine di cogliere tutte le proprietà sorprendenti e diverse dell'Aceto Balsamico di Modena, gli chef dell'Istituto incorporino l'oro nero nella ricerca e nello sviluppo di ricette e prevede altresì l'assegnazione a tre studenti di detto Istituto, di una

borsa di studio e l'opportunità di recarsi a Modena, in Italia, per scoprire questa destinazione culinaria unica nonché luogo di nascita dell'Aceto Balsamico di Modena IGP.

La definizione formale di tale partnership porterà di nuovo il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena negli Stati Uniti il prossimo 1 marzo, quando il progetto sarà presentato ufficialmente a New York presso la sede dell'Institute of Culinary Education unitamente alle distinte caratteristiche dell'Aceto Balsamico di Modena e alla sua versatilità in cucina. Un aspetto fondamentale di questo evento sarà quello legato al concetto di autenticità e originalità dei prodotti; infatti, una **sessione formativa** sarà dedicata proprio ad evidenziare le differenze tra prodotto originale e le tante imitazioni e a fornire gli strumenti conoscitivi necessari per poter **distinguere con certezza i prodotti autentici e certificati da quelli falsi**.

Tali attività rientrano nel progetto del Consorzio, finanziato dall'Unione Europea, "**Balsamic Vinegar of Modena, The Original**", partito già due anni orsono, con la finalità di promuovere il sistema di tutela europeo partendo dal caso particolare di questo prodotto in modo da evidenziarne il valore aggiunto in termini di autenticità, sicurezza, tracciabilità e garanzie per il consumatore e così incrementare, insieme alla cultura e alla conoscenza, anche la competitività dell'Aceto Balsamico di Modena in questo importante mercato.