Acetaie Aperte, l’oro nero si racconta a Modena

Lo chiamano l’oro nero, e da questi parti è un autentico “tesoro” da preservare: così Modena omaggia il suo celebre aceto balsamico. **Domenica 28 settembre sono previsti assaggi, degustazioni guidate, visite in acetaia, dimostrazioni di cottura del mosto e passeggiate nei vigneti alla scoperta dell’uva che un giorno si trasformerà in oro nero: ecco la giornata di Acetaie Aperte, la manifestazione organizzata da Acetaia d’Italia con il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena e il Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**.
Sarà dunque un’occasione preziosa per conoscere una delle eccellenze più significative del made in Italy: la prima in termini di prodotto esportato (circa il 92% del totale) e sul podio tra i prodotti più “pesanti” nella composizione del fatturato annuo dell’intero comparto agroalimentare nazionale con 90 milioni di litri e oltre 600 milioni di euro in valore. **Ogni produttore inserito nell’itinerario di Acetaie Aperte 2014, domenica 28 settembre, aprirà le porte di “casa” accogliendo i visitatori con degustazioni di aceto in abbinamento con altri prodotti tipici del territorio**: in particolare salumi e formaggi, ma anche finger food preparati dagli chef del Consorzio Modena a Tavola. E poi musica, intrattenimenti, coinvolgimento degli esercizi della zona e una “sorpesa” per la sera di sabato 27 settembre. Per chi volesse fermarsi in città, **il tour operator Modenatur ha messo a punto un “pacchetto” all inclusive per il fine settimana** dedicato all’oro nero. Info: www.acetaieaperte.com, www.consorziobalsamico.it