Gusti.a.mo16, l'eccellenza di Modena in due giorni

Modena si prepara ad accogliere **Gusti.a.mo16**: acetaie, caseifici, prosciuttifici e cantine di Lambrusco aperti nel fine settimana dal 1 al 2 ottobre: un appuntamento con il gusto in cui i protagonisti sono cinque eccellenze del territorio conosciute ed apprezzate tutto il mondo ovvero Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Modena DOP e i Lambruschi modenesi DOC. Due giorni all'insegna dei sapori tipici che si abbracceranno con l'arte in una serie di itinerari e pacchetti turistici studiati su misura in collaborazione con Modenatur. Visite guidate - effettuabili sia sabato che domenica - con degustazione presso le acetaie, i prosciuttifici, i caseifici e le cantine di Lambrusco, ma anche tour artistico-culturali tra le bellezze che questo territorio offre, a partire dal tesoro custodito dalla città di Modena, con il Duomo, la Torre Civica e Piazza Grande riconosciute dal 1997 come Patrimonio Unesco, il Palazzo Ducale, le sale storiche del Palazzo Comunale, l'Acetaia Comunale e il Mercato coperto Albinelli risalente al 1931 e considerato un monumento di interesse storico nazionale. Un giro che si estende fino al centro storico di Vignola con la sua Rocca dei Contrari e l'Abbazia romanica di Nonantola ancora oggi concattedrale dell'Arcidiocesi di Modena e Nonantola, fondata nel 752 e da sempre meta di numerosi pellegrinaggi e punto di sosta per chi viaggiava verso i luoghi più significativi della cristianità, grazie alla sua posizione strategica lungo la Via Romea Nonantolana che dalla Germania scendeva in Italia attraverso il Brennero per ricongiungersi in Toscana alla Via Francigena. I pacchetti predisposti per chi sceglierà di trascorrere il week end alla scoperta di Modena e dintorni tra sapori e arte, sono stati studiati per ogni tipo di esigenza compreso gli appassionati della cucina tipica che troveranno in molti dei ristoranti aderenti a **Modena a Tavola** menu dedicati ai prodotti DOP e IGP modenesi.

Si va dal pacchetto base a 59 euro a persona - in camera doppia con pernottamento e colazione in hotel o agriturismo a Modena o dintorni, due visite guidate con degustazione a scelta tra acetifici, caseifici, prosciuttifici o cantine, visita della città e dei suoi musei e l'ingresso con guida a Palazzo Ducale - fino alla proposta arte, sapori e... motori a 89 euro a persona che comprende, oltre a quanto già presente nel primo pacchetto, anche un ingresso al Museo Enzo Ferrari di Modena e un pranzo/cena con menù tradizionale modenese. Patrocinato da Comune di Modena, Provincia,

Regione Emilia Romagna, il fine settimana all'insegna del gusto inizierà dunque sabato 1 ottobre con il talk show dal titolo Cibo, cultura, territorio: la grande differenza Italiana e proseguirà con degustazioni narrative sensoriale di tutti prodotti DOP e IGP nello storico Mercato Albinelli dalle 16.30 alle 18.30 a cura di Piacere Modena in collaborazione con la compagnia Koinè, seguita da un doppio spettacolo musicale e una seduta di pittura con l'artista Franco Ori a cui seguirà la presentazione di panini sorprendenti e particolari dello chef Daniele Reponi. Due giornate per un viaggio che accompagna a conoscere da vicino i principali ambasciatori di una regione, l’Emilia Romagna, saldamente al primo posto tra le regioni a più alta vocazione food: l'Aceto Balsamico di Modena IGP con un valore al consumo di un miliardo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con un fatturato al consumo di 9 milioni di euro, il Parmigiano Reggiano DOP con un valore di quasi due miliardi di euro per 3 milioni e 300 mila forme, il Prosciutto di Modena DOP con 12 milioni di euro di fatturato al consumo e i Lambruschi modenesi DOC.