Nei Best Western Hotel italiani la colazione diventa "balsamica"

aceto-balsamico-9ef5eff9

Il rapporto fra mondo dell'hotellerie ed eccellenze gastronomiche diventa sempre più stretto. L'ultima riprova della bontà di questa partnership, in ordine di tempo, è la sinergia appena attivata tra il **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP e il gruppo alberghiero Best Western Italia** . Dal 15 ottobre, infatti, negli hotel italiani a brand Best Western **la colazione diventa "balsamica"**. Una innovativa food experience attende gli ospiti degli alberghi affiliati al brand presenti in 120 destinazioni in tutta Italia, con il duplice obiettivo di offrire un servizio sempre più puntuale e completo al cliente e nel contempo promuovere e valorizzare su tutto il territorio nazionale le peculiarità del prezioso alimento.

"Quello che abbiamo presentato oggi con Best Western è un progetto che mira a promuovere nuove modalità di consumo dell'Aceto Balsamico di Modena IGP - ha affermato il Direttore del Consorzio di Tutela **Federico Desimoni** - attraverso esperienze dirette e innovative che permettono di migliorare la conoscenza sensoriale del prodotto, il suo legame con il territorio e le garanzie tipiche dell'IGP. Solo pochi giorni fa in tutta la provincia di Modena si sono aperte le porte di 38 acetaie perché il consumatore potesse vedere da vicino come nasce questa eccellenza del nostro territorio. Intendiamo con questa partnership continuare a percorrere la strada della promozione e valorizzazione di questo alimento che rappresenta il fiore all'occhiello del Made in Italy agroalimentare, ampliandone le opportunità di degustazione e rivolgendoci in particolar modo a un flusso turistico che, se pur di passaggio, potrà in questo modo apprezzare il nostro prodotto".

“Sono molteplici le motivazioni che ci hanno spinto ad accogliere questa iniziativa – ha dichiarato **Sara Digiesi,** Chief Marketing Officer di Best Western Italia -. Innanzitutto perché legata alla colazione, un momento fondamentale del soggiorno in hotel al punto da influenzare la scelta dell’ospite. In secondo luogo perché sviluppata insieme ad un’eccellenza italiana: Best Western è un brand internazionale con una forte personalità local, i nostri Soci albergatori sono tutti imprenditori italiani e i loro alberghi

sono fortemente legati al territorio. E ancora per rendere sempre più completa l’experience in albergo, vogliamo sperimentare innovazione anche nell’ambito del food & beverage”.

Grazie alla collaborazione tra Best Western e il Consorzio di Tutela, ecco quindi che l'Aceto Balsamico di Modena IGP si propone in abbinamenti più o meno inediti: dal più classico pane, burro e confettura di frutti rossi alla torta soffice con le mele, dallo yogurt bianco con cereali e frutti di bosco alle salsiccette con pomodori grigliati e maionese. Tutti gli ospiti degli hotel interessati dall'iniziativa avranno in omaggio un folder - in italiano e inglese - con tanti golosi consigli su come accompagnare l'Aceto Balsamico di Modena IGP ai vari piatti della colazione, dal dolce al salato passando per la tradizionale English Breakfast a base di pane tostato, bacon e uova strapazzate.