

Balsamico è

14/05/2004

BALSAMICO È, L'ORO NERO DI MODENA IN MOSTRA

Visite guidate, degustazioni, corsi di cucina, convegni, menù particolari
E poi spettacoli e cene di gala in tutta la provincia dal 22 maggio al 6 giugno
per conoscere e gustare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Modena celebra anche quest'anno, dal 22 maggio al 6 giugno, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. 'Balsamico è', nuova denominazione della manifestazione conosciuta finora come 'Balsamica' e giunta al sesto anno, si propone nel 2004 con un programma ancora più ampio e qualificato allargando al contempo i suoi confini. Promossa da Comune e Camera di Commercio di Modena, Provincia, Regione, dal nuovo Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con la collaborazione dei Comuni di Spilamberto, Carpi, Nonantola, Sassuolo e Vignola, la kermesse, ormai al via, offrirà ai turisti ed ai buongustai di tutto il mondo continue occasioni per meglio conoscere, usare ed apprezzare questo antico e decisamente unico prodotto alimentare.

Per l'edizione 2004 di 'Balsamico è' si sono inoltre moltiplicati i soggetti (istituzioni, enti, consorzi, associazioni, privati) che in tutta la provincia proporranno visite guidate, degustazioni, corsi di cucina, convegni, incontri culturali e ovunque, la possibilità di gustare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Saranno poi innumerevoli le occasioni per cadere in ripetuti ed irrinunciabili peccati di gola durante la manifestazione. Nelle vie e nelle piazze delle diverse città e dei borghi geminiani, nei caffè, nelle enoteche, nei negozi, nelle acetaie, persino in luoghi "insoliti" come le piste ciclabili ed il mitico Ippodromo "La Ghirlandina" si svolgeranno assaggi e degustazioni in cui l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si sposterà sia con gli abituali prodotti tipici modenesi, sia con altri alimenti in inconsueti e geniali abbinamenti. Le continue stimolazioni potranno poi trovare compimento e sollievo nei Menù "speciali" al Balsamico Tradizionale che moltissimi ristoranti della città e della provincia proporranno ai cittadini ed agli ospiti delle nostre terre. Per i palati più esigenti sono in calendario i Galà Balsamici, alcuni appuntamenti culinari, assolutamente unici ed imperdibili, in cui i migliori Chef modenesi si giocheranno la loro reputazione presentando vere e proprie creazioni, naturalmente al Balsamico Tradizionale, che intrecciano voluttà classiche a geniali ed innovative intuizioni in luoghi prestigiosi di Modena, Spilamberto, Carpi, Nonantola, Sassuolo e Vignola.

