

MONDO BALSAMICO

Dal 12 maggio *Balsamica 2001*: appuntamento con la tradizione, il gusto e la cultura dell'aceto balsamico tradizionale di Modena

Informazioni
Balsamica
Mito Group
Tel. 059-236500

In soli due anni si è affermato come uno degli appuntamenti più importanti per i cultori della buona tavola e per gli estimatori dei prodotti tradizionali: è Balsamica, la manifestazione modenese che celebra le virtù di uno degli elisir più apprezzati al mondo, l'aceto balsamico tradizionale di Modena.

La terza edizione della rassegna, organizzata da Comune e Provincia di Modena, dalla Regione Emilia Romagna, dalla Camera di Commercio di Modena e dalla Fondazione Cassa di Risparmio, si consumerà dal 12 maggio al 3 giugno con una cospicua serie di iniziative culturali e gastronomiche.

Mai come nel caso della produzione dell'aceto balsamico tradizionale infatti, cultura e gastronomia si intrecciano con più sintonia. Nel modenese la tradizione per l'acetata è un "modus vivendi" che come un gene si tramanda di padre in figlio. Gli aceti densi e profumati invecchiati oltre cento anni, sono il prodotto di un amore e di una dedizione quasi totale.

Lo scopriranno gli appassionati che, dal 12 maggio al 3 giugno potranno visitare le acetate della provincia modenese e degustare il meraviglioso liquido ambrato (visite guidate su prenotazione

alle acetate e ai caseifici modenesi) o che potranno apprendere tutti i segreti dell'acetificazione visitando la mostra "Ai vertici del sapore" allestita presso la chiesa di S. Paolo, (via Francesco Selmi a Modena, aperta dal martedì al venerdì dalle 9-13 e dalle 15-19 e il sabato e la domenica, dalle 10 alle 19).

Balsamica si fonda su una serie di iniziative che come tessere di un mosaico si completano l'una con l'altra.

Ci sono gli itinerari di degustazione, programmati in diversi caffè e bar del centro storico di Modena mentre, sono oltre 50 i ristoranti di città e provincia che proporranno piatti "al balsamico" accanto ai consueti piatti della cucina tradizionale.

Tra le novità dell'edizione 2001 ecco "Le strade dei vini e dei sapori regionali" una giornata di degustazioni guidate ai prodotti tipici (20 maggio, dalle 11 alle 19, nelle vie del centro città), il breve corso di cucina a tema il balsamico in cucina e Ricette in gara, il concorso per la ricetta più originale.

Numerosi anche i momenti di confronto e di studio a partire dai brevi corsi tenuti dalla

Consorzeria dell'aceto balsamico

tradizionale di Modena dal titolo: Dal vigneto al Balsamico della tradizione. Breve excursus storico-tecnico e scientifico (Modena 15-17/5; 23-25/5; 28-30/5).

Due i convegni in programma: Produzioni agroalimentari di qualità - Prospettive e rilancio dell'Agricoltura (17 maggio, Camera di commercio di Modena, ore 9.30/12.30) e

Caratterizzazione tecnica e scientifica dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena nel secolo XIX (19 maggio, Teatro S. Filippo Neri di Spilamberto, ore 9.30/12.30).

Anche per questa edizione all'iniziativa si lega il Premio l'Espresso, destinato al professionista della ristorazione che maggiormente si è distinto nella valorizzazione della cucina tradizionale.

Ancora una volta il momento clou di Balsamica sarà la cena di Gala, che si terrà all'interno del cortile d'onore del Palazzo Ducale la sera del 22 maggio e dove, cinque tra i più apprezzati chef a livello internazionale, proporranno la loro interpretazione dell'aceto balsamico. Tra i cuochi a cinque stelle, ritorna Iginio Massari, il prodigioso pasticcere che già lo scorso anno ha incantato il pubblico per la sua professionalità e la sua passione.

