

Balsamica



C.D.

Dal 20 maggio al 5 giugno 2000, Modena celebra l'unicità del suo Balsamico Tradizionale

Mostre, degustazioni, corsi di cucina, iniziative ed eventi speciali, una grande cena di gala: con un "menù" particolarmente ricco, Modena celebrerà, dal 20 maggio al 5 giugno 2000, l'Aceto Balsamico Tradizionale nella seconda edizione di Balsamica.

La rassegna, organizzata da Comune di Modena, Provincia di Modena e Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con il Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani di Modena, le Associazioni di strada e piazza del centro storico, Comune di Spilamberto, la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena-Spilamberto, il Consorzio Modena a Tavola, Modena nel Cuore e Modenatur, proporrà oltre quindici giorni di iniziative e manifestazioni di notevole interesse.

I più suggestivi angoli del centro storico di Modena parteciperanno a Balsamica, ospitando i prodotti tipici di altre città: un incontro di sapori accompagnato da diverse proposte musicali, tra le quali gli allievi del liceo musicale "Vecchi". Tornerà, inoltre, il concorso per la migliore ricetta a base di "Balsamico", mentre i bambini saranno protagonisti con una speciale caccia



al tesoro in centro storico. Dal 13 maggio al 5 giugno presso la chiesa di San Paolo, sarà allestita la mostra "Profumi di 'Balsamico': immagini e suggestioni".

Nello stesso periodo sarà possibile partecipare, su prenotazione, alle visite guidate delle acetaie di Modena e provincia, dove si potranno scoprire i luoghi dove il Balsamico Tradizionale viene creato.

Per tutto il periodo della rassegna oltre cinquanta ristoranti di Modena e provincia proporranno piatti al "Balsamico" accanto a quelli tipici della tradizione modenese. Nei bar, trattorie e drogherie del centro storico, inoltre, ci saranno assaggi di "balsamico" alla presenza degli esperti della Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena-Spilamberto. Non mancheranno i corsi di cucina su prenotazione in ristoranti modenesi, con cena finale per tutti i partecipanti.

Per comprendere le origini e il procedimento che porta alla nascita di un prodotto tanto prestigioso si potrà partecipare ai corsi organizzati dalla Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena-Spilamberto, dal titolo "Dal vigneto al 'Balsamico' della tradizione, un breve excursus storico-tecnico scientifico", in programma tra il 2 e il 15 maggio.

Momento clou dell'edizione 2000, la grande cena di gala in un prestigioso palazzo storico, durante la quale i migliori chef di cinque paesi del mondo interpreteranno il Balsamico Tradizionale di Modena in una cornice di musica ed eventi che celebreranno le eccellenze di Modena.

Per l'occasione è stato istituito il "Premio Speciale Barilla", da assegnare alla migliore creazione a base di pasta all'uovo Barilla e "Balsamico" di Modena.

Durante la serata si terrà, inoltre, la consegna del "Premio L'Espresso", destinato al professionista della ristorazione che si è distinto nella ricerca sul territorio, nell'impiego di prodotti del grande artigianato agro-alimentare italiano e nella valorizzazione della cucina tradizionale.

Balsamica

Informazioni e prenotazioni
Modenatur,
Via Scudari 8/10 41100 Modena
tel 059/220022; fax 059/206688
Per dettagli sul programma
<http://www.comune.modena.it/balsamica>

Claudio Biancardi
Presidente Consorzio
Aceto Balsamico
tradizionale di Modena