

**D**ue settimane all'insegna dell'Aceto Balsamico Tradizionale, oro nero di Modena



# BALSAMICO È



**L**a ormai classica manifestazione dedicata all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, giunta al sesto anno, si svolgerà dal **22 maggio al 6 giugno**.

Cambia il nome. "Balsamica" diventa "Balsamico è", un evento internazionale che si apre a nuovi protagonisti ed alla quasi totalità delle terre di produzione. Modena, Spilamberto, Carpi, Sassuolo, Nonantola e Vignola, offriranno ad ospiti e cittadini rare e preziose opportunità per conoscere e gustare un prodotto veramente unico nel mondo. Visite guidate, degustazioni, tavole rotonde, corsi di cucina, convegni, menù particolari in tutti i ristoranti, spettacoli e cene di gala saranno pronti a ricevere chi voglia esplorare gli ambiti più remoti e sublimi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

In pochi anni questa manifestazione si è affermata come uno degli appuntamenti più importanti per i cultori della buona tavola e per gli estimatori dei prodotti tradizionali: "Balsamico è" celebra infatti le virtù di uno degli elisir più apprezzati al mondo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

La sesta edizione della rassegna, organizzata da Comune e Provincia di Modena, dalla Camera di Commercio di Modena, e dai Comuni di



Spilamberto, Carpi, Nonantola, Sassuolo e Vignola, come sempre intreccerà iniziative culturali e gastronomiche.

Mai come nel caso della produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena infatti, cultura e gastronomia si intrecciano con maggiore sintonia. In queste terre emiliane la tradizione per l'acetaia è un "modus vivendi" che come un gene si tramanda di padre in figlio. Gli aceti densi e profumati sono il prodotto di un amore e di una dedizione quasi totale.

Lo scopriranno gli appassionati che potranno **visitare le acetaie** della provincia modenese e degustare il meraviglioso liquido ambrato o che potranno apprendere tutti i segreti dell'acetificazione al Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di Spilamberto il sabato e domenica con visite guidate all'Acetaia della Consorzeria, con degustazioni e tecniche di assaggio, e in piazza a Vignola nello spazio illustrativo

con esposizione di attrezzature ed esercitazioni guidate per la conduzione di un'acetaia (29 maggio - 6 giugno).

Ancora una volta momento clou della manifestazione saranno i **Galà Balsamici**, che quest'anno verranno proposti nei luoghi più suggestivi della provincia: il 24 maggio nel Chiostro dell'Abbazia di Nonantola, il 28 maggio nel chiostro di San Rocco a Carpi, il 1 giugno nel Palazzo Ducale di Sassuolo, il 4 giugno nel Castello dei Contrari di Vignola, il 5 giugno nel Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di Spilamberto e infine il 6 giugno al Palazzo Comunale di Modena.

Da ricordare inoltre i **Percorsi del Gusto**, Aperitivi al Balsamico Tradizionale in caffè, enoteche e locali di gastronomia del centro storico di Modena, mentre oltre 50 ristoranti di città e provincia proporranno uno speciale "**Menù di Balsamico è**" a base di piatti "al Balsamico tradizionale" accanto a quelli consueti della cucina modenese tradizionale.

**Degustazioni guidate** si terranno a Modena in Piazza Mazzini nella Cittadella del Gusto nei giorni 22, 23, 29, 30 maggio e 5, 6 giugno, e a Nonantola nelle Piazze Balsamiche.

Sono confermati anche i **corsi di cucina** a tema "Il Balsamico in cucina", presso ristoranti modenesi con cena finale.

**Balsamico è**  
22 maggio-6 giugno  
[www.comune.modena.it](http://www.comune.modena.it)