



PARMIGIANO REGGIANO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA INSIEME A VENEZIA PER UNA SERATA DA FILM

I due Consorzi sono stati partner dell'evento opening dello Spazio Cinematografo di Ente dello Spettacolo presso l'80a Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia

Modena, 31 agosto 2023 – **Parmigiano Reggiano** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** hanno celebrato insieme il grande cinema presso l'**80a Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia**. I Consorzi di tutela di due delle Dop più amate in Italia e nel mondo sono stati infatti **partner** dell'**Opening Party Night** dello **Spazio Cinematografo di Ente dello Spettacolo**, che si è svolto sulla **Terrazza Cinematografo by Atlas Concorde** dell'Hotel Excelsior del Lido di Venezia la sera del **30 agosto**. Dopo i saluti d'apertura di monsignor **Davide Milani**, presidente della Fondazione Ente dello Spettacolo, ha avuto inizio un **cocktail con degustazione** di **Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi** ed **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop "Extra Vecchio" 25 anni**, accompagnato dal DJ Set di Joe T Vannelli. A seguire la pianista e compositrice **Isabella Turso** si è esibita in **Passion Piano Concert**, un tributo alle colonne sonore e al cinema d'autore.

«Siamo fieri di aver partecipato a un evento così prestigioso nella cornice di uno dei più importanti e storici festival di cinema al mondo», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Questa serata è stata una vetrina internazionale privilegiata per una Dop che rappresenta una vera e propria icona del Made in Italy sempre più proiettata al di fuori dei propri confini: già oggi, infatti, oltre il 47% della produzione viene esportata in tutto il mondo. Noi del Consorzio siamo convinti che i valori della nostra Dop non siano solo la biodiversità, la naturalità e la versatilità di utilizzi: ma anche la condivisione e la celebrazione della creatività italiana che ha portato il nostro paese a eccellere in tutti i campi dell'arte, da quella cinematografica a quella enogastronomica».

L'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop** è attore protagonista del Made in Italy sulla scena internazionale, con una quota di export di circa il 70% i cui mercati di esportazione principali sono USA, Francia, Germania e Giappone: «È un periodo molto positivo per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena», commenta **Enrico Corsini**, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop - il prodotto negli ultimi due anni ha registrato un ulteriore crescente successo certificato dai numeri, essere presenti ad uno dei principali festival di cinema a livello mondiale in compagnia di un'altra eccellenza agroalimentare del nostro paese fa molto piacere ed è motivo di orgoglio». Il **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop** rappresenta oltre 200 acetaie per una produzione di **14.500 litri** venduti esclusivamente nella bottiglietta da 100 ml disegnata da Giugiaro, per un giro d'affari complessivo di circa **5 milioni di euro**.

Press Info



Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it

Marte Comunicazione, Ufficio Stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Niccolò Tempestini mobile +39 3398655400 ntempestini@gmail.com;
Marzia Morganti mobile + 39 3356130800 marzia.morganti@gmail.com