



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

***I due Consorzi sono stati partner dell'Opening Night della Terrazza Cinematografo by Atlas Concorde presso l'81ª Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia***

Venezia, 29 agosto 2023 – **Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** hanno celebrato insieme il grande cinema presso l'**81ª 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 Night della Terrazza Cinematografo by Atlas Concorde**, presso l'Hotel Excelsior del Lido di Venezia la sera del **28 agosto**. Con l'accompagnamento musicale di The Crystal Music Project, la serata è iniziata con una **degustazione di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop Extra Vecchio di almeno 25 anni**. Inoltre, durante l'evento i partecipanti hanno potuto assistere al "rito" dell'**apertura di una forma di Parmigiano Reggiano 24 mesi serigrafata** per l'occasione. Infine, la Dop è stata una dei protagonisti del **Pasta Party Barilla** che ha concluso la serata, come ingrediente della ricetta "Trofie al pesto, gamberi e Parmigiano Reggiano" preparata dallo chef di Academia Barilla **Carmine Migliaro** durante uno showcooking.

*«A nome del Consorzio del Parmigiano Reggiano, siamo orgogliosi di aver preso parte a questo prestigioso evento durante il più importante e storico festival di cinema al mondo», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Siamo infatti 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 quello cinematografico all'enogastronomia. Questo evento, a cui abbiamo partecipato in compagnia di un altro prodotto d'eccellenza del Made in Italy, è stata una vetrina internazionale preziosa per un prodotto sempre più proiettato fuori dai propri confini: già oggi, infatti, oltre il 43% della produzione viene esportata in tutto il mondo».*

L'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop** è attore protagonista del Made in Italy sulla scena internazionale: *«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 anni ha registrato un crescente successo certificato dai numeri e dall'interesse del consumatore. Essere anche quest'anno presenti a 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.

-----  
**Press Info**



**Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 380 3712272; [press@parmigianoreggiano.it](mailto:press@parmigianoreggiano.it)

**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)

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