

Comunicato stampa 13 febbraio 2016

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E AICIG

ANTEPRIMA CON GUSTO DEL CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2016

ALLA LEOPOLDA DI FIRENZE

Aceto Balsamico di Modena IGP protagonista insieme ad AICIG-Associazione Italiana dei Consorzi Indicazioni Geografiche, dell'Anteprima Chianti Classico Collection 2016, in programma lunedì 15 e martedì 16 febbraio alla Stazione di Leopolda a Firenze. Anche quest'anno, la partnership tra il Consorzio Chianti Classico e una selezione delle più famose eccellenze agroalimentari italiane - di cui l'oro nero di Modena è uno dei più accreditati rappresentanti - si concretizza con la partecipazione dei migliori prodotti DOP sotto il cappello istituzionale di Aicig, nello spazio allestito nell'area dedicata alle eccellenze DOP e IGP. L'Aceto Balsamico di Modena IGP sarà tra queste e presso il desk a esso riservato saranno presentate le due tipologie affinato ed invecchiato con materiale informativo e degustazioni in collaborazione con il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP.

La presentazione delle nuove annate del Chianti Classico che quest'anno celebra i suoi primi 300 anni dall'editto di Cosimo III, rappresenta una imperdibile occasione per conoscere a fondo la denominazione, le sue etichette e le ultime novità da uno dei territori vinicoli più importanti del mondo, ma anche importanti realtà enogastronomiche italiane che rappresentano una eccellenza italiana nel mondo così come il Chianti Classico stesso. Saranno 165 le aziende che presenteranno 587 etichette in degustazione, per un totale di oltre 7000 bottiglie servite da una squadra di 50 sommelier, in esclusiva per gli oltre 250 giornalisti provenienti da 30 paesi di tutto il mondo e gli oltre 1.500 operatori del settore.

Una vetrina internazionale di tutto rispetto quindi, per questa denominazione che può vantare il primato di essere la più esportata tra quelle italiane: oltre il 90% della produzione nel 2015 ha raggiunto i 93 milioni di litri annui, varca infatti i confini nazionali per raggiungere oltre 120 paesi dei cinque continenti. Un settore, quello dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, che fattura alla produzione oltre 450 milioni di euro e oltre 700 al consumo, e che rappresenta una importante leva economica per il territorio di riferimento che coincide con la provincia di Modena: oltre 70 i produttori e 250 operatori per un totale di circa 1.000 addetti.

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP

Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.

Tel 3356130800 Email marzia.morganti@gmail.com

www.consorziobalsamico.it - www.martecomunicazione.com