

Comunicato stampa 8 agosto 2016

GUSTI.A.MO16, TUTTO IL BELLO E IL BUONO DI MODENA VA IN SCENA DAL 30 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE

Tre giorni di eventi per celebrare le eccellenze emiliane: Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Prosciutto di Modena DOP e Lambruschi modenesi DOC

Si chiamerà “**Gusti.a.Mo.16**” - **Acetaie, caseifici, e prosciuttifici aperti** e sarà un fine settimana interamente dedicato alle eccellenze enogastronomiche del territorio quello che si svolgerà **dal 30 settembre al 2 ottobre 2016**, un appuntamento che riunirà, in particolare, tre prodotti che sono divenuti ambasciatori del gusto in tutto il mondo: **Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Modena DOP e i Lambruschi modenesi DOC.**

Patrocinato da Comune di Modena, Provincia, Regione Emilia Romagna, il fine settimana all'insegna del gusto inizierà ufficialmente **venerdì 30 settembre** con il talk show dal titolo ***Cibo, cultura, territorio: la grande differenza Italiana***, in programma al Palazzo dei Musei. Tra gli ospiti, oltre alle istituzioni, al Presidente del Palatipico Pierluigi Sciolette anche Marino Niola, *professore* di antropologia dei simboli, Davide Rampello, regista e autore, uno dei maggiori innovatori del linguaggio televisivo dagli anni '80 ad oggi e ideatore del Padiglione 0 ad Expo, Mauro Rosati, Direttore della Fondazione Qualivita e consigliere del Ministro Martina per le politiche digitali per la tutela del Made in Italy agroalimentare e il giornalista sportivo Leo Turrini, massimo esperto della Ferrari, altra eccellenza del territorio modenese.

Il secondo round di Gusti.a.Mo16 va in scena **sabato 1 ottobre**, con **degustazioni narrative sensoriale di tutti prodotti DOP e IGP nello storico Mercato Albinelli** dalle 16.30 alle 18.30 a cura di Piacere Modena in collaborazione con la compagnia Koinè, seguita da un doppio spettacolo musicale e una seduta di pittura con l'artista Franco Ori a cui seguirà la presentazione di panini sorprendenti e particolari dello chef **Daniele Reponi**. Nella giornata di sabato, è prevista altresì la visita guidata - organizzata da Modenatour che ha predisposto pacchetti turistici ad hoc per il week end - nel centro storico della città di Modena con il Duomo Patrimonio Unesco e nei dintorni, in particolare all'Abbazia di Nonantola, Rocca di Vignola e Palazzo Ducale di Sassuolo.

Intanto sempre sabato 1 e domenica 2 ottobre, il fine settimana dedicato a tutto "il bello e il buono di Modena" con **acetaie, caseifici e prosciuttifici aperti** per l'intera giornata con programmi personalizzati ma uniti da un comune denominatore: degustazioni dei prodotti e visite guidate nelle strutture in cui si produce l'eccellenza agroalimentare del territorio. Un viaggio che accompagna a conoscere da vicino i principali ambasciatori di una regione, l'Emilia Romagna, saldamente al primo posto tra le regioni a più alta vocazione food: protagonisti saranno quindi l'Aceto Balsamico di Modena IGP con un valore al consumo di un miliardo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di

Modena DOP con un fatturato al consumo di 9 milioni di euro, il Parmigiano Reggiano DOP con un valore di quasi due miliardi di euro per 3 milioni e 300 mila forme e il Prosciutto di Modena DOP con 12 milioni di euro di fatturato al consumo e i Lambruschi modenesi DOC.

Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP

*Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C. cell. 335 6130800
Email: marzia.morganti@gmail.com; www.consorziobalsamico.it*

Ufficio Stampa IVSI Consorzio Prosciutto di Modena

Tiziana Formisano tel. 02 8925901 Email: formisano@ivsi.it; www.consorzioprosciuttomodena.it

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

*Igino Morini cell. 3356522327
Email: morini@parmigianoreggiano.it; www.parmigianoreggiano.it*