Comunicato stampa 5 Marzo 2025

*L’incontro è sabato 8 marzo alla Camera di Commercio*

**INVECCHIAMENTO DEGLI ACETI, A MODENA IL PRIMO CONVEGNO INTERNAZIONALE**

***La tradizione del Balsamico nei territori dell’antico Ducato Estense letta attraverso la lente degli esperti***

Si terrà sabato 8 marzo, alla Camera di Commercio di Modena, il primo *Convegno Internazionale sull’invecchiamento degli aceti*, organizzato dal **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** con il proposito di rispondere alla domanda su come si differenzia il processo produttivo dell’Aceto Balsamico Tradizionale nei territori dell’antico Ducato Estense rispetto agli aceti di altri Paesi del mondo, in cui la tradizione dell’aceto ha rivestito un ruolo fondamentale nell’evoluzione del Paese stesso, come Spagna o Cina.

L’incontro, presieduto dal Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Enrico Corsini vedrà la partecipazione delle istituzioni e del Presidente della Camera di Commercio di Modena Giuseppe Molinari. A portare il proprio saluto, anche il Presidente della Società Agraria Reggio Emilia Piero Nasuelli, il Gran Maestro della Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in Spilamberto Maurizio Fini, il Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Giuliano Razzoli ed il Vicepresidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Leonardo Giacobazzi.

Gli interventi che si alterneranno vedranno protagonista la comparazione tra gli aceti italiani, quelli spagnoli e quelli cinesi. Di quelli italiani si tratterà nelle relazioni del Vicepresidente della Società Agraria Paolo Giudici sull’osmolarità come forza motrice dell’invecchiamento dell’Aceto Balsamico Tradizionale e del Responsabile Technology Transfer e Rapporti con le Imprese di Mister Smart Innovation Tecnopolo Bologna CNR, che si esprimerà sulla determinazione spettroscopica e sensoriale dell’avanzamento della maturazione in batteria. Porteranno poi la loro esperienza degli aceti spagnoli due accademici dell’Università di Cordoba: il Prof. Isidoro Garcia, cattedratico di Chimica Inorganica e Ingegneria Chimica, e il Prof. Juan Carlos Garcia Mauricio, professore di Microbiologia. A concludere la panoramica, prima degli interventi dal pubblico e le conclusioni del Presidente del Consorzio ABTM Enrico Corsini, sarà l’intervento del produttore Gilberto Barbieri, sull’invecchiamento degli aceti di cereali cinesi e del docente di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università Politecnica delle Marche Pasquale Massimiliano Falcone, sulla viscosità come identità e qualità dell’Aceto Balsamico Tradizionale DOP.

L’evento sarà accompagnato da una esposizione di prodotti vincitori della Gara Internazionale di Cordoba insieme ed alcune bottiglie di Batterie d’Eccellenza, più alcuni esempi di aceto cinese.

***Ufficio Stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena***  
*Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.*  
*Tel. 335 6130800 mail: info@martecomunicazione.com*