

LA LUNGA SETTIMANA DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, DA BRUXELLES A NEW YORK

ROMA\ aise\ - Da Modena a New York City, passando per Bruxelles. La lunga settimana dell'Aceto Balsamico di Modena IGP è iniziata ieri con la partecipazione del Consorzio di Tutela all'Authentic Italian Table, iniziativa comune a 23 CCIE (9 Nord America, 12 Europa, 2 Asia) coinvolte nel progetto True Italian Taste per la promozione della tradizione culinaria italiana e del prodotto autentico 100% Made in Italy. Una iniziativa organizzata per celebrare la cucina italiana in Belgio, nata dalla collaborazione tra la Camera di Commercio Belgo-Italiana e F.I.C. Belgio (Federazione Italiana Cuochi in Belgio), che vede protagonista il prezioso alimento al Foodlab Excellis - centro interamente dedicato al settore della ristorazione - tra le mani dei cuochi dei migliori ristoranti italiani in Belgio, con show-cooking e degustazioni di ricette tradizionali a partire dai prodotti 100% italiani, trasmettendo così il loro savoir-faire. L'evento, che giunge quest'anno alla seconda edizione, fa parte del progetto True Italian Taste – a sua volta parte del programma “The Extraordinary Italian Taste” - promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, per valorizzare e salvaguardare il prodotto agroalimentare autentico italiano. Esso ha lo scopo di favorire, attraverso la rete della ristorazione, una migliore conoscenza del prodotto autentico italiano già presente sul mercato – con particolare riferimento a DOP e IGP – favorire la conoscenza e l'ingresso di nuovi prodotti, evidenziare – attraverso azioni di sensibilizzazione e formazione – le caratteristiche peculiari di ciascuno di essi sottolineandone il legame con il territorio di origine e proporre un modello di ristorazione ispirato alla tradizione italiana ma declinato secondo le esigenze locali, pur mantenendo ferme le caratteristiche del prodotto italiano autentico nella preparazione. “Non potevamo mancare a quest'evento, un'ulteriore e importante occasione di raccontare alle Istituzioni, agli operatori, a giornalisti e influencer di settore il valore dell'autenticità in un mondo di “fake”, l'autenticità che viene espressa dai prodotti DOP e IGP italiani che sono in grado di far percepire e gustare il prezioso legame tra cibo, cultura, tradizione e territorio – ha premesso il Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni – e che ci permette di lavorare sull'educazione, la conoscenza e la consapevolezza del consumatore che, pur desiderando e cercando l'autentico Made in Italy, è troppo spesso sviato e ingannato da copie di cattivo gusto”. Con le stesse finalità di educational experience, il prossimo 23 giugno, il Consorzio proporrà a New York City presso la Scavolini Soho Gallery, una serata dedicata all'incontro tra Aceto Balsamico di Modena e chef internazionali. Degustazioni narrativo-sensoriali, show cooking, presentazioni di nuove ricette e abbinamenti permetteranno ai partecipanti di immergersi nella nel poliedrico mondo del “balsamico” e della creatività culinaria. Organizzata nell'ambito del progetto “Balsamic Vinegar of Modena, the Original” - sviluppato per gli Stati Uniti e co-finanziato dall'Unione Europea - l'iniziativa è indirizzata al mondo della comunicazione e agli operatori del settore e si propone come approccio innovativo alla “tradizione”. L'evento, che si aprirà con i saluti del Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico IGP Mariangela Grosoli ed un esclusivo cocktail a base di aceto Balsamico di Modena IGP creato appositamente per l'occasione, si svilupperà con uno show cooking tenuto dalla Chef Silvia Barban affiancata dal Direttore del Consorzio Federico Desimoni, che racconterà e descriverà proprietà e caratteristiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, nonché la storia di questo prodotto e come riconoscere quello autentico dalle imitazioni. Successivamente, è in programma una degustazione sensoriale accompagnata da ricette da proporre in abbinamento al prezioso condimento: primi piatti, pizza, piatti di formaggio e gelati per dimostrare la grande versatilità del prodotto, dalle radici antiche ma adatto ai sapori e alle combinazioni della cucina moderna. (aise)