



PROGRAMMA ATTIVITA' AL CIBUS DI PARMA 2024

PAD. 5 STAND I 064

Martedì 07 Maggio

Ore 11:30 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti

Ore 12:30 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 14:00 INCONTRI. Storie dal Territorio: dall'uva di Modena all'Aceto Balsamico e al Lambrusco.

In partnership con Consorzio Tutela Lambrusco

Ore 15:00 INCONTRI. Il Balsamico di Modena incontra il Cioccolato.

In partnership con Amedei

Ore 16:00 COCKTAIL TIME. Il Balsamico di Modena nella Mixology

Masterclass in partnership con Choice Parma

Mercoledì 08 Maggio

Ore 10:00 INCONTRI. Esportare l'eccellenza italiana nel mondo. Guida alle Nuove Normative USA: Certificazione Biologica USDA AMS - NOP, Regolamento FSMA FSVP e Audit Regolatorio con il Dr. Claudio Gallottini. Il Caso del Balsamico di Modena.

In partnership con Euroservizi Impresa

Ore 11:00 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 12:00 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti

Ore 13:00 INCONTRI. Il Balsamico di Modena incontra il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

In partnership con Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

LE TERRE DEL BALSAMICO

Sede legale: c/o CCIAA - Via Ganaceto, 113 - 41121 Modena - Tel. 059 208621 - segreteria@leterredelbalsamico.it



Ore 14:30 TALK DOP & IGP. "L'autenticità ha un gusto unico. Tutelare il valore dell'autenticità al tempo del fake"

Relatori:

- On. Paolo De Castro – Europarlamentare
- Cesare Baldrighi – Presidente Origin Italia
- Mirko Depinto – Ambrosetti
- Luca Giavi – Direttore del Consorzio Prosecco DOC
- Mariangela Grosoli – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
- Enrico Corsini – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Moderata: Francesca Romana Barberini

Ore 16:30 PAIRING. Il Balsamico di Modena e il gelato

Giovedì 9 Maggio

Ore 10:30 TALK DOP & IGP. "Modena e il Balsamico: raccontare il Gusto della Cultura e la Cultura del Gusto"

Relatori:

- Cons. Francesco Gilioli – Capo di Gabinetto del Ministero della Cultura
- Eleonora Cozzella – Giornalista e critica gastronomica
- Carlo Spinelli – Scrittore e coordinatore editoriale Italia Squisita
- Mara Nocilla – Giornalista e Capo panel Gambero Rosso
- Francesco Aquila – Vincitore di MasterChef Italia 10
- Mariangela Grosoli – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
- Enrico Corsini – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Moderata: Francesca Romana Barberini

Ore 13:00 INCONTRI. Storie dal Territorio: Il Balsamico di Modena e il Parmigiano Reggiano
In partnership con Consorzio di Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano

Ore 14:00 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti

Ore 15:00 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 16:00 COCKTAIL TIME. Il Balsamico di Modena nella Mixology
Masterclass in partnership con Choice Parma



Venerdì 10 Maggio

Ore 11:30 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 12:30 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti