



---

Modena, 23/04/2024

Ai Soci del Consorzi  
Loro sedi

**OGGETTO: Presenza a Cibus 2024 - PAD. 5 STAND I 064**

Egredi Consorziati,

Con la presente vi comunichiamo che il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena saranno presenti congiuntamente a Cibus 2024, presso Fiere di Parma, Pad. 5, stand I 064.

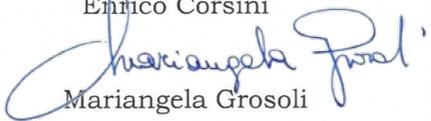
Troverete in allegato il programma degli appuntamenti previsti presso lo stand dei due Consorzi nei giorni di fiera.

Al fine di poter avere il maggior numero di visitatori, vi chiediamo cortesemente di volerlo condividere internamente e con i vostri operatori. Ricordiamo inoltre che, compatibilmente con gli appuntamenti elencati in programma, lo spazio dei Consorzi è a disposizione in ogni momento per i Soci.

Cordiali saluti

I Presidenti

  
Enrico Corsini

  
Mariangela Grosoli



---

## **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*



---

**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

Modera: 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

Modera: 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