



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

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