



**LE TERRE DEL BALSAMICO**  
**SUMMER FANCY FOOD SHOW 2024**  
**LEVEL 3 — BOOTH 2618-2620-2622 — ITALY**



---

## **PROGRAM OF ACTIVITIES SUMMER FANCY FOOD SHOW NYC 2024**

**Level 3 — Booth 2618-2620-2622 — Italy**

### **Sunday 23 June**

#### **10:30 am - 11:30 am: Balsamico di Modena Tasting**

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements -  
*Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*

#### **12:00 pm - 12:30 pm: B2B Educational Euroservizi Impresa**

U.S. Import Regulations: Focus on Balsamic Vinegar of Modena at the Summer Fancy Food Show

*In partnership with Euroservizi Impresa*

#### **2:00 pm - 3:00 pm: Pairing Event**

Balsamico di Modena PGI, Balsamico Tradizionale di Modena PDO and ice cream

*In partnership with Pistacchio by Eataly e Patrizia Pasqualetti*

#### **2:30 pm - 3:00 pm: RER Food&Wine Tasting**

Parmigiano-Reggiano PDO with Aceto Balsamico di Modena PGI, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena PDO and Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio-Emilia PDO  
*c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715*

#### **3:30 pm - 4:30 pm: Balsamico di Modena Tasting**

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements -  
*Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*



---

## **Monday 24 June**

### **11:00 am - 12:00 pm: Balsamico di Modena Tasting for Media**

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements -  
*Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*

### **1:30 pm - 2:00 pm: RER Food&Wine Tasting**

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena PDO

*c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715*

### **2:00 pm - 3:00 pm: Pairing Event**

Balsamico di Modena PGI, Balsamico Tradizionale di Modena PDO and ice cream

*In partnership with Pistacchio by Eataly e Patrizia Pasqualetti*

### **3:00 pm - 3:30 pm: RER Food&Wine Tasting**

Grana Padano PDO with Aceto Balsamico di Modena PGI, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena PDO and Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio-Emilia PDO

*c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715*

### **4:00 pm - 4:30 pm: B2B Educational Euroservizi Impresa**

U.S. Import Regulations: Focus on Balsamic Vinegar of Modena at the Summer Fancy Food Show

*In partnership with Euroservizi Impresa*

## **Tuesday 25 June**

### **10:15 am - 11:00 am: RER Food&Wine Tasting**

Aceto Balsamico di Modena PGI

*c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715*

### **11:00 am - 11:30 am: RER Pasta Demo&Tasting**

Aceto Balsamico di Modena PGI

*c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715*



---

### **12:00 pm - 1:00 pm: Balsamico Tasting**

Consortium Profile method: a way to discover the Modena Balsamic secrets

- *Balsamico di Modena PGI & Raspberries Tasting*

How to recognize the true Balsamico Tradizionale di Modena PDO and its refinements -  
*Balsamico Tradizionale di Modena PDO Vintages at least 12 years and Extra Vecchio at least 25 years Tasting*

### **12:30 pm - 1:00 pm: RER Pasta Demo&Tasting**

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena PDO

*c/o Stand Regione Emilia-Romagna – Booth 2612, 2614, 2713, 2715*