



Aceto Balsamico del Duca

Balsamico del Duca news



N. 6 NOVEMBRE 2011

ACETO BALSAMICO DEL DUCA di Adriano Grosoli srl
Via Medicine, 2340 - 41057 Spilamberto Loc. San Vito (Modena) - www.acetobalsamicodelduca.it

Confezioni regalo del Duca: a Natale l'eccellenza in tavola

Natale si avvicina e Aceto Balsamico del Duca è lieta di presentare diverse confezioni regalo di gran classe e originalità. Innanzitutto le Vellutate biologiche del Duca, disponibili nel formato da 140 gr nel nuovo ed elegante packaging o in confezione regalo accompagnato dall'Aceto Balsamico di Modena IGP 'Solo Modena'.

Poi i classici abbinamenti con l'Olio Extra vergine di Oliva o con il sale di Cervia, e i sempre attuali astucci con raffinate Ampolle di ceramica di Deruta.

Sempre perfette come gradito presente anche le altre proposte: l'elegante "Virginia", in originale astuccio di velluto rosso, il tipico "Tragno" di terracotta, oppure le sempre apprezzate "Anfora Cara", disponibile anche nel nuovo sacchetto natalizio e "Vecchia Era", un Aceto Balsamico di Modena IGP

degno dei banchetti più fastosi. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, invecchiato 12 o 25 anni, rientra poi di diritto tra i doni più ambiti, per tutti coloro che non desiderano rinunciare all'eccellenza dell'Oro Nero modenese.

Dalle confezioni più classiche ai nuovi ed originali prodotti del Duca sono tante le idee regalo per ricordare parenti ed amici in occasione delle festività, o solo per aggiungere un tocco di eleganza, sapore unico e tradizione alla vostra tavola. Per un Natale al vertice del sapore!



Consultate subito il catalogo sul sito: www.acetobalsamicodelduca.it

'BALSAMICO: NULLA DI GENERICO!'

Venerdì 21 ottobre 2011 si è tenuto alla presenza del professor Giuseppe Alonzo, Capo Dipartimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il convegno "Balsamico: nulla di generico!" organizzato dal Consorzio Aceto Balsamico di Modena e dai Consorzi di Tutela delle DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e della Camera di Commercio di Modena.

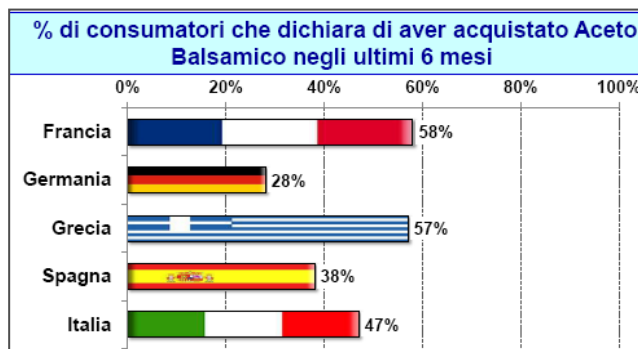
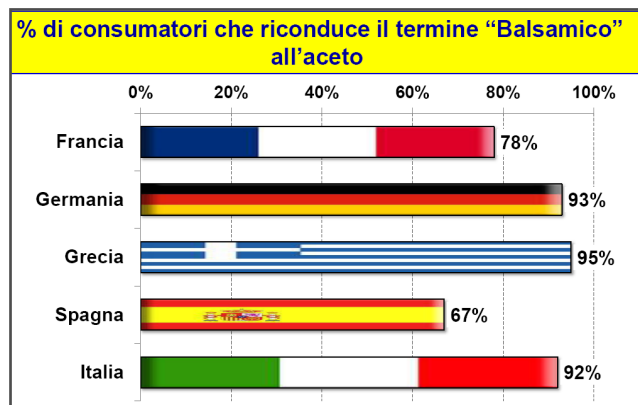
Dal convegno, moderato dal giornalista Lorenzo Frassoldati e al quale hanno partecipato anche il Dott. Luca Valdetara, Responsabile Divisione DOP/IGP di CSQA Certificazioni, il Dott. Denis Pantini, Responsabile di Nomisma, l'avvocato Giorgio Bocedi, esperto di Diritto Industriale e il Professor Fausto Capelli, avvocato e docente di Diritto Comunitario al Collegio Europeo/Università di Parma, sono emersi alcuni dati contrastanti.

A due anni dall'ottenimento del riconoscimento IGP, il mercato di questo prodotto è in continua espansione ma, al contempo un vasto commercio di prodotti imitativi e contraffatti sfrutta il termine 'Balsamico' e reca al comparto un danno stimabile in circa 30 milioni di euro (pari al 10% del fatturato).

Un fenomeno in preoccupante aumento non solo nei Paesi extra Ue ma anche in Europa, e che incredibilmente è cresciuto proprio a seguito della registrazione Igp del luglio 2009. Responsabile di una così ampia diffusione di imitazioni è probabilmente la scarsa attenzione che in tutti i Paesi – ad eccezione dell'Italia – si presta alla lettura dell'etichetta, come è emerso dalla ricerca condotta da Nomisma su "Comportamento di consumo, percezione e conoscenza dell'origine dell'ABM in Italia e in 4 importanti mercati europei" (Germania, Francia, Spagna e Grecia) che Denis Pantini ha esposto ad un pubblico decisamente attento ed interessato. La ricerca dimostra soprattutto che in tutti i Paesi europei oggetto di studio c'è una percezione diffusa (in Germania si arriva addirittura al 93%) che l'origine dell'Aceto Balsamico sia italiana e che il termine "balsamico" sia strettamente e univocamente collegato all'immagine che i tre aceti emiliani hanno saputo guadagnarsi tra i consumatori internazionali.

La stessa indagine ha messo a fuoco anche altri elementi, come ad esempio l'alta frequenza di consumo dell'Aceto Balsamico in tutti i Paesi esaminati e la relativa indifferenza dei consumatori al prezzo come motivazione d'acquisto.

Dal convegno è emersa soprattutto la necessità di un'unione di intenti da parte dei Consorzi interessati, oltre all'impegno delle Istituzioni per combattere le numerose contraffazioni e tutelare l'Aceto Balsamico di Modena Igp ed il Tradizionale Dop, frutto di tradizioni millenarie delle nostre terre. Il Capo Dipartimento del MiPAAF, Giuseppe Alonzo, a chiusura dei lavori ha espresso l'impegno del Ministero a combattere gli abusi della denominazione "balsamico" nelle sedi nazionali ed internazionali, riconfermando la non genericità del termine e la protezione di cui esso gode in sede comunitaria.



Fonte: NOMISMA

GOCCIA. L'ESSENZA



E' stata inaugurata domenica 2 ottobre 2011 la scultura di Nadia Ugolini e Alessandro Zomparelli dal titolo "Goccia. L'Essenza", vincitrice del bando per la realizzazione di un monumento dedicato all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. L'opera è stata collocata nella rotonda tra la SP 16 e la SP 623 di Spilamberto alle porte del paese. Il progetto è stato possibile grazie alla collaborazione ed al contributo di Comune di Spilamberto, Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Museo dell'ABTM di Spilamberto.

Nadia Ugolini e Alessandro Zomparelli sono alla loro prima esperienza in questo ambito artistico e la loro opera ha conquistato la giuria per l'ottima sintesi raggiunta tra gli aspetti ideativi/compositivi e quelli realizzativi, con un progetto che ben identifica il tema dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e la cui forma è ritenuta particolarmente suggestiva ed evocativa. Infatti la proposta ha raggiunto un sapiente equilibrio tra l'armonia della forma e il suo valore semantico. Come hanno spiegato anche gli artisti "La forma perfetta, liscia, sinuosa, morbida, ma anche dotata di corpo della goccia, sembra rappresentare l'essenza propria dell'Aceto Balsamico, racchiudendo al suo interno tutto il mondo da cui proviene, come risultato del lavoro della natura e dell'uomo, come scrigno che trattiene il segreto, come concentrazione del tempo e dello 'spirito'".

Eventi



Dall'8 al 12 ottobre scorsi Aceto Balsamico del Duca ha partecipato ad **Anuga**, la fiera internazionale del settore food che si svolge a Colonia (D). Questa particolare edizione, che ha visto l'Italia paese partner, ha riscosso un grande successo di pubblico. Siamo stati lieti di accogliere tanti di voi in visita al nostro stand per condividere tutte le novità dei prodotti del Duca ed assaggiare i nostri aceti migliori.

Aceto del Duca è stato inoltre tra i protagonisti dell'Italian Lounge, lo spazio dedicato alla presentazione e degustazione dei prodotti tipici italiani, insieme ad altre eccellenze del 'made in Italy' come il Prosciutto di Parma DOP e il Parmigiano Reggiano DOP

L'appuntamento con la Germania si rinnoverà dal 15 al 18 Febbraio con **Biofach 2012**, fiera internazionale del biologico, dove l'azienda promuoverà in particolare la linea di prodotti biologici.



Aceto Balsamico del Duca Al "Grand Tour - Gusto Italiano in Europa"



Il 3 novembre scorso è stata presentata presso la sede della Stampa estera a Roma l'iniziativa "Grand Tour - Gusto Italiano in Europa" realizzata da Autogrill, Unioncamere e Assocamerestero con l'obiettivo di far conoscere al consumatore europeo il vero prodotto italiano di qualità. La manifestazione, che intende valorizzare il "Good Food" contro il dilagare di prodotti "Italian-sounding", è riconosciuta dall'organismo che presiede alle celebrazioni del 150° dell'Unità d'Italia ed ha il patrocinio dell'UE. Fino all'11 dicembre prossimo i punti vendita Autogrill di sei Paesi europei - Francia, Belgio, Olanda, Germania, Svizzera e Austria - proporranno menù con prodotti tipici di qualità di Campania, Emilia Romagna e Piemonte, le regioni scelte come "ambasciatrici" dell'agroalimentare italiano. I prodotti potranno essere acquistati presso i punti vendita, dove sono disponibili anche materiali informativi gratuiti.

"Grand Tour" viaggia in oltre 600 punti vendita Autogrill, distribuiti in più di 180 location: in autostrada, negli aeroporti, nelle stazioni ferroviarie, e in città e centri commerciali; si stima saranno raggiunti dall'iniziativa circa 14 milioni di viaggiatori europei. Per il "Menu Grand Tour", è stato selezionato l'**Aceto Balsamico di Modena Igp del Duca invecchiato**, che ha superato brillantemente il test degustativo preliminare, ottenendo ampio consenso tra gli chef, che poi avrebbero realizzato le ricette. Ancora una volta quindi i prodotti "del Duca" si confermano tra i protagonisti del vero "made in Italy" nel mondo.

Prossimi eventi

MARATONA DI REGGIO EMILIA

Anche quest'anno Aceto Balsamico del Duca sarà sponsor della Maratona di Reggio Emilia, l'importante manifestazione sportiva che si terrà Domenica 11 dicembre alle ore 9,00 nella splendida cornice della città del Tricolore.

CONCERTO DI SANTO STEFANO

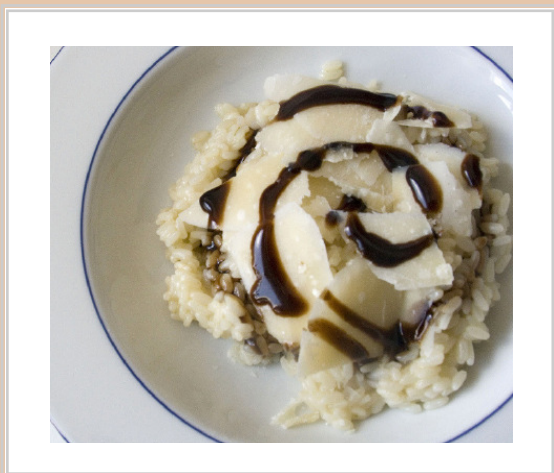
Il 26 Dicembre, presso il Duomo di Modena, avrà luogo il 16° concerto di Santo Stefano. Aceto del Duca partecipa con entusiasmo all'iniziativa, in qualità di sponsor principale.

PROMOZIONE

Nel mese di dicembre Aceto del Duca intensificherà la campagna di promozione su importanti media: nuovi spot giornalieri su Radio 24, e sulle principali emittenti radiofoniche locali, presenza su riviste di settore quali La Cucina Italiana, Food e Bell'Italia, oltre alla sponsorizzazione del noto programma radiofonico IL GASTRONAUTA (radio 24), condotto da Davide Paolini.

Ricetta del mese

RISOTTO ALL'EMILIANA



INGREDIENTI PER SEI PERSONE

- 1/2 kg di riso Carnaroli
- una noce di burro
- scalogno
- vino bianco secco
- brodo vegetale
- Parmigiano Reggiano Dop
- Aceto Balsamico di Modena Igp Vecchia Era
- Olio Extra Vergine d'oliva
- pepe e sale q.b.

PREPARAZIONE

Fate soffriggere a fiamma generosa lo scalogno tagliato sottile, aggiungete il riso e fate sfumare con il vino. Continuate la cottura a fiamma bassa aggiungendo brodo vegetale poco alla volta e mescolando delicatamente il risotto.

A fine cottura versate il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, che renderà il risotto molto cremoso, e aggiungete la noce di burro e il pepe: lasciate mantecare il risotto per un paio di minuti.

Servite il risotto decorando con qualche scaglia di Parmigiano Reggiano Dop e con un cerchio di Aceto Balsamico di Modena IGP Vecchia Era, senza mescolare.

Il prodotto del mese

VECCHIA ERA

nuovo
astuccio



Aceto Balsamico del Duca è lieta di presentare il nuovo packaging dell'articolo "VECCHIA ERA" (cod. 450).

L'astuccio è stato impreziosito con la stampa in oro a caldo, che aggiunge un ulteriore tocco di eleganza alla già raffinata bottiglia da 250 ml, ideale per i vostri omaggi.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP "Vecchia Era" è un prodotto di alta qualità. Il suo profumo ricorda il rovere nel quale riposa per oltre tre anni ed il mosto cotto che ne arricchisce la ricetta.

Il lungo invecchiamento dona al prodotto una particolare dolcezza, ne accentua la corposità e attenua l'acidità. Ottimo utilizzato a crudo per rifinire primi, secondi piatti di carne come roast beef e paillard o per gustosi antipasti.

10 - 17 - 24 DICEMBRE SPACCIO APERTO

Nel mese di dicembre aperture straordinarie dello spaccio, con tante idee regalo per ogni esigenza.

Orari di apertura dalle 9.00 alle 18.00.

Lo spaccio è aperto anche nei giorni feriali con i seguenti orari: 8.30/12.30 - 14.00/18.00

Degustazioni gratuite.

BALSAMICO DEL DUCA NEWS

Redazione: Marketing Aceto Balsamico del Duca

Fotografie: archivio Aceto Balsamico del Duca

www.acetobalsamicodelduca.it

info@acetodelduca.it