



125  
1891-2016

# Balsamico del Duca

## NEWSletter

N° 4 - luglio/agosto 2017

## Tutela, valorizzazione, promozione: le parole d'ordine per il Balsamico del Duca

Il Summer Fancy Food di New York, conclusosi di recente, ha rappresentato un'ottima occasione per mettere in luce, ancora una volta, l' "**Extraordinary Italian Taste**" promosso quest'anno da ITA, l'Italian Trade Agency. Aceto Balsamico del Duca, partecipando alla collettiva Italiana, ha contribuito al progetto di tutela, valorizzazione e promozione dei sapori italiani negli Stati Uniti, tra i quali è immancabilmente presente l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Un grande

successo, che ha attirato molti visitatori presso lo stand "del Duca", i quali hanno avuto occasione di partecipare a degustazioni guidate di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e di Aceto Balsamico di Modena IGP. In virtù della tipicità e autenticità dei suoi prodotti, Aceto Balsamico del Duca ha promosso negli Stati Uniti la vera italianità, rinnovando nel tempo il suo impegno nella lotta alla contraffazione.



### Mariangela Grosoli: nuova Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP.

L'obiettivo principale del mandato sarà la "prosecuzione con mano ferma delle **attività di tutela, valorizzazione e promozione del prodotto**". Queste le parole di Mariangela Grosoli al momento della nomina all'unanimità a Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP. Rispettare le tradizioni, mantenendo sempre uno sguardo attento alle nuove richieste dei mercati: il pregiato oro nero, difeso dalle normative europee e internazionali, non dovrà smettere di combattere contro i suoi imitatori. La filosofia che Mariangela Grosoli esprime nel perseguire l'obiettivo comune del Consorzio è la stessa che ha adottato in azienda, cioè tutelare fortemente il prodotto, frutto delle terre modenesi e degli imprenditori che con **dovizia, tradizione e innovazione** portano avanti passo per passo questa attività.





### Contro la contraffazione.

Una lotta intrapresa in maniera sempre più efficace dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, che, in occasione della fiera americana, ha presentato il nuovo sito [www.originalbalsamicvinegar.eu](http://www.originalbalsamicvinegar.eu), dedicato al Progetto “**Balsamic Vinegar of Modena, The Original: protected geographical indication from Europe**”. Il Consorzio mira a promuovere e valorizzare il prodotto, focalizzandosi su dei target specifici, quali giovani chef, food blogger e istituti culinari di medio e alto livello. Il progetto avrà una durata di tre anni e incentrerà la propria attività negli stati della California, New York e Florida, zone caratterizzate da un alto consumo di specialità

alimentari. Oggi, l’Aceto Balsamico di Modena IGP presenta una produzione annuale superiore ai 94 milioni di litri, dei quali il 92% viene esportato in tutto il mondo. I numeri relativi al fatturato gli consentono di figurare tra le prime 10 specialità alimentari IGP in Italia.

Modena, punto di riferimento della Food Valley emiliana, vanta uno dei prodotti più apprezzati a livello internazionale, che non ha mai smesso e non smetterà di assumere l’incarico di ambasciatore della città a livello mondiale, portando il vero e autentico sapore italiano oltre i confini Nazionali ed Europei.



## Eventi



### Corsa podistica in occasione della Festa della Dedicazione del Duomo di Modena - 12 luglio

Nel 1099 i modenesi iniziano la costruzione della nuova cattedrale, opera dell’architetto Lanfranco e dello scultore Wiligelmo. Il 12 luglio 1184, il papa

Lucio III celebra il rito della ‘dedicazione’ e consacra la cattedrale. Più di otto secoli dopo, Aceto Balsamico del Duca ha sponsorizzato la corsa podistica a scopo benefico che celebra l’opera, patrimonio dell’Unesco, simbolo della città di Modena.

### 147a FIERA DI SAN GIOVANNI - Spilamberto

Si è svolta tra il 22 e il 25 giugno la fiera che pone l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena quale assoluto protagonista. Durante le celebrazioni, si è svolta anche l’attesa premiazione del **51° Palio di San Giovanni**, una gara tra i campioni di Aceto Balsamico Tradizionale prodotto nelle famiglie nelle antichi domini estensi. La Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale, attore principale nella valorizzazione di questo prezioso prodotto, ancora una volta si è vista impegnata nel difficile compito di valutazione ed assaggio di migliaia di campioni, tra cui eleggere l’eccellenza assoluta. Aceto Balsamico del Duca è stato sponsor ufficiale della Fiera.



# Il prodotto del mese

## Insalata di pollo con Aceto Balsamico del Duca Biologico



### Ingredienti

- Pollo
- Mango
- Avocado
- Peperoni
- Prezzemolo
- Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca Biologico

### Procedimento

Saltare dei bocconcini di pollo in padella fino a quando non diventano dorati e croccanti. Tagliare a fettine un mango e un avocado e disporli in un piatto. Aggiungere qualche fettina di peperone rosso. Disporre il pollo cotto sul piatto e aggiungere qualche ciuffetto di prezzemolo per decorare. Come tocco finale, versare con generosità l'Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca Biologico. Buon appetito!

## Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca Biologico



Questo Aceto Balsamico, prodotto con uve certificate biologiche, è ideale per chi ricerca cibi genuini ed è attento alla propria salute ed al rispetto dell'ambiente.

Non contiene coloranti e conservanti aggiunti. Sapore tipico tra l'agro e il dolce, intenso profumo del legno in cui viene affinato e corpo pieno, con intenso sentore di mosto cotto, è ideale su verdure fresche e grigliate, così come su frittate e carni grigliate.

# Buone vacanze!

