



**Associazione
Esperti
Degustatori**

**Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena**

A tutti gli esperti ed appassionati di gastronomia

1° CONCORSO “RICETTE BALSAMICHE”

Caro Amico,

l'Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Ti invita a partecipare al 1° Concorso “Ricette Balsamiche”. Il concorso è rivolto sia ai privati sia ai ristoratori professionisti ed ha come unico vincolo l'uso del **VERO Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**. La giuria del concorso è di altissimo livello e la presidenza dello Chef Massimo Bottura dell'Osteria Francescana ne è un'ulteriore conferma. Ti invitiamo quindi ad inviarci la Tua ricetta, con tutte le indicazioni utili che ritieni necessarie, entro sabato 5 Aprile 2008 utilizzando il modulo allegato per posta o via e-mail o per fax come specificato nel bando.

La proclamazione e la premiazione dei vincitori avverrà Venerdì 18 Aprile in occasione della cena del “Re della Tavola” che si terrà al Ristorante Fini, presso l'Hotel Real Fini di Via Emilia a Modena. **La prenotazione è obbligatoria per telefono, via e-mail o per fax.**

3° PALIO DELLA GHIRLANDINA – CITTA' DI MODENA 2008

Gara di qualità tra Aceti Balsamici Tradizionali di Modena della tradizione familiare.

Oggetto del progetto “3° PALIO DELLA GHIRLANDINA – CITTA' DI MODENA 2008” è la valorizzazione e la promozione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM). Gli Aceti Balsamici, ed in particolare i Balsamici Tradizionali, sono certamente tra i prodotti gastronomici della nostra regione più conosciuti al mondo. Basta chiedere ad uno straniero cosa gli evoca la città di Modena; questi risponderà immediatamente e senza esitazione: Ferrari, Pavarotti e Aceto Balsamico. Per questo sono numerosissimi i visitatori stranieri che, arrivando in Emilia Romagna, fanno tappa presso un'acetaia per conoscere e condividere con il produttore i magici segreti che la produzione del Balsamico Tradizionale racchiude.

La cosa che stupisce maggiormente i visitatori è la presenza sul territorio di una moltitudine di piccoli e piccolissimi produttori. Alcuni producono solo per autoconsumo, altri invece producono per commercializzare il nobile prodotto. Tutti, comunque, fondano le origini delle loro acetaie dalla tradizione familiare. Infatti il lungo invecchiamento, oltre 25 anni, necessario per ottenere un buon Balsamico Tradizionale Extra Vecchio fa sì che molte delle acetaie presenti siano state avviate dalle generazioni precedenti a coloro che oggi le gestiscono.

Oggetto del progetto è quindi valorizzare questo patrimonio gastronomico, sociale, storico e culturale sostenendone lo sviluppo e incrementandone la promozione sul territorio locale, regionale, ma anche fuori dai confini della nostra Regione.

L'**AED – ABTM** è un'associazione culturale, senza scopo di lucro, che ha come obiettivo la valorizzazione, la tutela, la difesa e la promozione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e in particolare delle attività di degustazione e di uso ed abbinamento gastronomico.

L'attività si realizza attraverso l'organizzazione di iniziative culturali e didattiche inerenti il mondo del Balsamico Tradizionale quali corsi per conduttore di acetaia e per assaggiatori, serate culturali, gemellaggi, gare e concorsi ed altre manifestazioni tra cui spicca il **Palio della Ghirlandina - Città di Modena**, gara di qualità tra Aceti Balsamici tradizionali di Modena.

Sede: Piazza San Domenico 6 Modena - **Sede operativa:** Istituto Tecnico F. Corni, Largo Aldo Moro, Modena

Sede legale: Via Riccoboni 31, 41100 Modena (C/o Studio Bigi) C.F. 94093810367 e-mail: info@aedbalsamico.com

Segreteria operativa ed indirizzo postale : AED ABTM C/o Avv. Mario Gambigliani Zoccoli, Via Mavora 154
41010 Castelfranco Emilia (Mo) Tel. e fax 059 220893 - 338 5087425

C/c n. 1026388 - Banca Popolare dell'Emilia Romagna Ag. 1 - Modena - Abi 5387 / Cab 12901

C/c n. 12712 - Banco S. Geminiano e S. Prospero - Fil. Nonantola (Mo) - Abi 5188 / Cab 66890

