



**CONSORZIO
TUTELA**

LE TERRE DEL BALSAMICO

TUTTOFOOD 2025 – PAD. 4 STAND M01/N02

TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION **MILANO**

5|8MAGGIO.2025



LE TERRE DEL BALSAMICO

TUTTOFOOD MILANO 2025

PAD. 4 STAND M 01 e N 02

Programma attività

Lunedì 5 Maggio

- Ore 11:00 PIACERE ELEVATO AD ARTE. “Dalle Vigne alla Tradizione”.
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP guidata da Leonardo Giacobazzi
- Ore 12:30 MASTERCLASS ABM: “Lungo la via Emilia: incontro con le eccellenze dell’Emilia-Romagna.”
In partnership con i Consorzi della Piadina Romagnola IGP, dello Squacquerone di Romagna Igp e dei Salumi Piacentini DOP
- Ore 14:00 PIACERE ELEVATO AD ARTE. “Dalle Vigne alla Tradizione”.
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a cura di Leonardo Giacobazzi
- Ore 16:00 MASTERCLASS ABM: “L’Aceto Balsamico di Modena IGP incontra il Pecorino Toscano DOP.”
In partnership con il Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP
- Ore 17:00 COCKTAIL TIME. “L’Aceto Balsamico di Modena e l’Aperitivo Italiano”

Martedì 6 Maggio

- Ore 11:00 PIACERE ELEVATO AD ARTE. “L’Invecchiamento: il Segreto del Gusto”.
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a cura di Maurizio Fini e Fabio Giberti
- Ore 12:00 **TALKABM: “Aceto Balsamico di Modena IGP e le nuove tendenze nella mixology”.** Italia Squisita e Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena presentano il programma 2025/2026.
In partnership con ItaliaSquisita.

LE TERRE DEL BALSAMICO

Sede legale: c/o CCAA - Via Ganaceto, 113 - 41121 Modena - Tel. 059 208621 - segreteria@leterredelbalsamico.it



Relatori:

- Federico Desimoni – Direttore Generale CTABM
- Carlo Spinelli – Coordinatore Editoriale ItaliaSquisita
- Rama Redzepi – Bar Manager Grand’Hotel Fasano

Modera:

- Francesca Romana Barberini

Ore 13:30 PIACERE ELEVATO AD ARTE. “L’Invecchiamento: il Segreto del Gusto”.
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a cura di Maurizio Fini e Fabio Giberti

Ore 14:30 **TALK ABM: “Modena, il genius loci del Balsamico”.** Il legame profondo tra il prodotto simbolo della tradizione modenese e il suo contesto geografico, umano e culturale.

Relatori:

- Eleonora Cozzella – Direttrice IL GUSTO
- Stefano Magagnoli – Global History Professor, UNIPR
- Guido Bosticco – Professore Università di Pavia
- Luigi Odello – Presidente Centro Studi Assaggiatori

Moderano:

- Federico Desimoni – Direttore Generale CTABM
- Francesca Romana Barberini

Ore 16:00 PIACERE ELEVATO AD ARTE. “L’Invecchiamento: il Segreto del Gusto”.
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a cura di Maurizio Fini e Fabio Giberti

Ore 17:00 COCKTAIL TIME. “L’Aceto Balsamico di Modena e l’Aperitivo Italiano”

Mercoledì 7 Maggio

Ore 11:00 **Conferenza: Presentazione in Anteprima delle novità previste per l’edizione 2025 di Acetaie Aperte**

Intervengono:

- Alessio Mammi - Assessore all'Agricoltura e agroalimentare, Caccia e Pesca, Rapporti con la Ue, Regione Emilia-Romagna
- Massimo Mezzetti – Sindaco di Modena
- Roberta Garibaldi – Professoressa Università di Bergamo
- Enrico Corsini – Presidente, Le Terre del Balsamico
- Mariangela Grosoli – Vicepresidente, Le Terre del Balsamico



Modera:

- Francesca Romana Barberini

- Ore 12:00 PIACERE ELEVATO AD ARTE | DEGUSTAZIONE MUSICALE: L'OPERA DEL TEMPO. "La Magia delle Batterie".
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a cura di Maurizio Fini e Fabio Giberti, con accompagnamento di musica lirica dal vivo
- Ore 14:00 MASTERCLASS ABM: "L'Aceto Balsamico di Modena IGP incontra il cioccolato"
- Ore 15:30 PIACERE ELEVATO AD ARTE. "La magia delle batterie".
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a cura di Maurizio Fini e Fabio Giberti
- Ore 17:00 COCKTAIL TIME. "L'Aceto Balsamico di Modena e l'Aperitivo Italiano"

Giovedì 8 Maggio

- Ore 11:00 MASTERCLASS ABM: "L'Aceto Balsamico di Modena IGP incontra il gelato"
- Ore 12:30 PIACERE ELEVATO AD ARTE. "Il racconto di una emozione".
Degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a cura di Maurizio Fini e Fabio Giberti

*In tutte le presentazioni realizzate dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, centralità nel racconto sarà data al **Consortium Profile**, per raccontare in modo semplice e immediato il profilo sensoriale dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e le differenze sensoriali e analitiche delle differenti tipologie di prodotto.*

*Si ringraziano i **Consorti di Tutela Partner** che, in questa edizione di Tuttofood, con i loro prodotti di qualità permettono allo stand di Le Terre del Balsamico di celebrare ogni giorno l'eccellenza agroalimentare italiana:*

Arancia Rossa di Sicilia IGP, Coppa Piacentina DOP, Lambrusco DOC, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pancetta Piacentina DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Toscano DOP, Piadina Romagnola IGP, Prosecco DOC, Salame Piacentino DOP, Squacquerone di Romagna DOP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.