

**ANSA**<sup>it</sup>**Regione Lombardia**

# 'Candidiamo l'Aceto balsamico di Modena a Patrimonio Unesco'

## L'annuncio durante il 'Balsamic day' a Milano

**MILANO**, 26 marzo 2024, 13:49**Redazione ANSA****Condividi** **ANSA**check  
notizie d'origine certificata

↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'**Aceto balsamico di Modena sarà candidato per entrare a far parte del patrimonio immateriale dell'umanità Unesco.

Lo ha annunciato Stefano Bruno Galli, consigliere per i rapporti con gli enti territoriali e locali in materia di valorizzazione del patrimonio culturale del ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, durante la conferenza inaugurale

a Milano della prima edizione del 'Balsamic day.

Giornata nazionale dedicata all'Aceto Balsamico di Modena' istituita dall'Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (Ivaci).

Il 25 marzo, infatti, è l'anniversario del riconoscimento ufficiale da parte del ministero dell'Agricoltura dell'impatto dell'industria dell'Aceto balsamico di Modena sulla gastronomia e sulla cultura italiana avvenuto nel 1993.

"A nome del ministro Sangiuliano, mi è stato concesso l'onore di annunciare il sostegno del governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena presso l'Unesco" ha dichiarato il Galli durante il suo intervento.

Lo storico, precedentemente assessore alla Cultura della Regione Lombardia, ha aggiunto: "Con la mia esperienza, mi impegnerò a sostenere il governo nel preparare il terreno per questa candidatura.

Ne ho parlato anche con il ministro Sangiuliano che ci crede davvero e fino in fondo".

Una notizia "bella e importantissima" ha commentato Armando De Nigris, segretario generale Ivaci, perché "la cultura e la valorizzazione sono temi cruciali in un momento storico difficile, con sfide che non abbiamo mai vissuto prima e che hanno influenzato il settore che deve anche fronteggiare la riduzione dei consumi" e una produzione che è scesa da 101 milioni di litri agli 87 milioni di litri del 2023.

"L'intervento di Galli e il sostegno del ministero ci rende molto fieri. Ivaci vuole contribuire alla riqualificazione nel solco della tradizione, consapevoli che questa passi attraverso i giovani" ha concluso la presidente Ivaci Patrizia Marchi.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



**TERRA&GUSTO** / Prodotti Tipici

# 'Candidiamo l'Aceto balsamico di Modena a Patrimonio Unesco'

L'annuncio durante il 'Balsamic day' a Milano

MILANO, 26 marzo 2024, 13:49

Redazione ANSA

Condividi



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'** Aceto balsamico di Modena sarà candidato per entrare a far parte del patrimonio immateriale dell'umanità Unesco.

Lo ha annunciato Stefano Bruno Galli, consigliere per i rapporti con gli enti territoriali e locali in materia di valorizzazione del patrimonio culturale del ministro

della Cultura Gennaro Sangiuliano, durante la conferenza inaugurale a Milano della prima edizione del 'Balsamic day.

Giornata nazionale dedicata all'Aceto Balsamico di Modena' istituita dall'Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (Ivaci).

Il 25 marzo, infatti, è l'anniversario del riconoscimento ufficiale da parte del ministero dell'Agricoltura dell'impatto dell'industria dell'Aceto balsamico di Modena sulla gastronomia e sulla cultura italiana avvenuto nel 1993.

"A nome del ministro Sangiuliano, mi è stato concesso l'onore di annunciare il sostegno del governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena presso l'Unesco" ha dichiarato il Galli durante il suo intervento.

Lo storico, precedentemente assessore alla Cultura della Regione Lombardia, ha aggiunto: "Con la mia esperienza, mi impegnerò a sostenere il governo nel preparare il terreno per questa candidatura.

Ne ho parlato anche con il ministro Sangiuliano che ci crede davvero e fino in fondo".

Una notizia "bella e importantissima" ha commentato Armando De Nigris, segretario generale Ivaci, perché "la cultura e la valorizzazione sono temi cruciali in un momento storico difficile, con sfide che non abbiamo mai vissuto prima e che hanno influenzato il settore che deve anche fronteggiare la riduzione dei consumi" e una produzione che è scesa da 101 milioni di litri agli 87 milioni di litri del 2023.

"L'intervento di Galli e il sostegno del ministero ci rende molto fieri. Ivaci vuole contribuire alla riqualificazione nel solco della tradizione, consapevoli che questa passi attraverso i giovani" ha concluso la presidente Ivaci Patrizia Marchi.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

# ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO



## Balsamic Day: il 25 marzo Ivaci celebra l'Aceto Balsamico di Modena

26 Marzo 2024 - 09:57 | Categorie: Grocery | Tag: aceto balsamico di Modena, Armando De Nigris, balsamic day, Ivaci, Patrizia Marchi

Milano – **Ivaci**, l'Istituto per la valorizzazione di aceti e condimenti italiani, celebra per la prima volta, il **'Balsamic Day'** e presenta il palinsesto di iniziative per diffondere la conoscenza di un'eccellenza del made in Italy, l'**Aceto Balsamico di Modena**.

Come già annunciato da Ivaci nei mesi scorsi, la Giornata Nazionale dedicata all'Aceto Balsamico di Modena **ricorrerà ogni 25 marzo** ed è stata istituita dall'Istituto stesso, patrocinata dal ministero della Cultura, dal Masaf, dall'Istituto italiano di cultura di New York e da Ice. "L'impegno di Ivaci mira alla valorizzazione del ricchissimo patrimonio di aceti e condimenti italiani, contribuendo alla diffusione globale degli autentici sapori del Made in Italy", ha sottolineato **Patrizia Marchi** (nella foto), **presidente di Ivaci**, in occasione della conferenza inaugurale che si è svolta ieri presso lo Spazio Cairoli a Milano. Oltre alla celebrazione di questa giornata – riconosciuta a livello mondiale – l'istituto organizzerà **eventi e iniziative** che stimoleranno l'interesse di appassionati: saranno presto lanciati due contest, uno gastronomico e uno artistico.

L'iniziativa si inserisce in un **momento storico critico**, in cui i produttori di aceto balsamico si trovano ad affrontare nuove sfide e una contrazione dei consumi che sta mettendo a dura prova il settore. Nel corso degli ultimi anni, **la produzione è infatti passata da 101 milioni di litri agli attuali 87 milioni**. In questo contesto, come spiega **Armando De Nigris**, segretario generale, "È fondamentale che ci uniamo per preservare e sostenere il nostro patrimonio culturale e produttivo, affinché diventi una fonte di conoscenza, crescita morale ed economica".



**EDIZIONI**  
PUBBLICITÀ  
ITALIA

FOOD

# 25 marzo 2024: nasce la Giornata Nazionale dell'Aceto Balsamico Modena

L'Ivaci istituisce evento sotto il patrocinio di Mibac, Masaf, ICE e  
Istituto Italiano di Cultura di New York

22, Feb 2024



**L'** **Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (Ivaci)** annuncia l'istituzione del **25 marzo 2024** come prima **Giornata Nazionale dedicata all'Aceto Balsamico di Modena**. Sotto l'altro patrocinio dei ministeri dell'Agricoltura e della Cultura, dell'Istituto Italiano di Cultura di New York e di Ice Agenzia, che ne hanno condiviso i valori fondanti e di appartenenza, Ivaci ha scelto questo giorno per onorare e diffondere la conoscenza di uno dei prodotti Italiani più apprezzati al mondo.

La data ha un significato speciale per la storia e l'evoluzione dell'Aceto Balsamico di Modena. Il 25 marzo 1933, il ministero dell'Agricoltura riconobbe ufficialmente l'impatto dell'industria dell'Aceto Balsamico di Modena sulla gastronomia e la cultura italiana. Originario di Modena, questo prezioso condimento ha conquistato il palato di molti grazie al suo gusto unico, al suo aroma distintivo ed al suo colore ricco ed intenso. Oggi, chef e appassionati di cucina continuano a riconoscere e celebrare questo straordinario prodotto italiano.

«Siamo lieti annunciare l'istituzione della Giornata dedicata a questo tesoro gastronomico, affinché tutti gli appassionati possano partecipare alla sua celebrazione. L'impegno di Ivaci è mirato alla valorizzazione del ricchissimo patrimonio di aceti e condimenti italiani, contribuendo alla diffusione globale degli autentici sapori del Made In Italy. L'istituzione di questa giornata riconosce valore a titolo mondiale a quella che è un'autentica eccellenza italiana», ha dichiarato **Patrizia Marchi**, presidente Ivaci.

È previsto proprio per il 25 Marzo l'evento di presentazione alla stampa italiana del ricco programma di attività volte a diffondere la conoscenza dell'Aceto Balsamico di Modena e delle sue molteplici applicazioni culinarie; nei mesi successivi, si susseguiranno le iniziative delle Aziende Aderenti e degli enti preposti che avranno come mission. L'istituzione della "Giornata Nazionale dell'Aceto Balsamico di Modena" è avvenuta tramite il National Day Archives, un forum online utilizzato per iscrivere e registrare le giornate nazionali. Infine, con l'iscrizione al National Day Archivio, anche questa giornata si unirà alle altre giornate nazionali per il cibo come "La Giornata Nazionale del Gelato", "La Giornata Nazionale della Pizza" e "La Giornata Nazionale della Pasta".

**Imi - 38462**

**Modena, MO, Italia, 21/02/2024 15:44**

**EFA News - European Food Agency**

# Aceto Balsamico: governo appoggia candidatura Unesco

**L'annuncio nella giornata nazionale dedicata al prezioso prodotto modenese**



"Il governo appoggerà la candidatura all'Unesco dell'Aceto Balsamico di Modena come patrimonio immateriale dell'umanità". L'annuncio viene da Milano, dalla conferenza stampa del neonato Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani, dove è intervenuto il prof. **Stefano Galli**, consigliere del ministro della Cultura.

"Porto il saluto del **Ministro Sangiuliano** - ha detto Galli - che mi ha autorizzato ad annunciare l'appoggio del governo alla candidatura Unesco per l'Aceto Balsamico di Modena". Lo storico, che è stato assessore alla Cultura della Regione Lombardia, ha ricordato che "sotto il suo mandato sono aumentate le denominazioni Unesco in regione, arrivando a 21, numero più alto al mondo per una singola regione. Avendo quindi una discreta esperienza, potrò supportare il governo nell'aprire la strada per la candidatura".

La notizia arriva nel giorno della "Giornata nazionale dell'Aceto Balsamico di Modena", istituita appunto per il 25 marzo dall'Ivaci col patrocinio del ministero della Cultura, del Masaf, dell'Istituto Italiano di Cultura di New York e dell'Ice.

"La celebrazione di questa giornata - ha detto Patrizia Marchi, presidente Ivaci - dedicata a un'eccellenza agroalimentare di cui siamo estremamente orgogliosi, è stata resa possibile grazie allo sforzo congiunto di aziende, artigiani e produttori che ogni giorno si dedicano alla valorizzazione di questo prodotto e del Made in Italy nel mondo. L'impegno di Ivaci mira alla valorizzazione del ricchissimo patrimonio di aceti e condimenti italiani, contribuendo alla diffusione globale degli autentici sapori del Made in Italy. La creazione di questa giornata riconosce a livello mondiale il valore di un'autentica eccellenza italiana".



COMUNICAZIONE

# Il Governo appoggia la candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena come Patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

L'annuncio durante le celebrazioni della Giornata Mondiale dedicata all'Aceto Balsamico di Modena



Durante la conferenza stampa tenutasi il 25 Marzo presso Spazio Cairoli a Milano e organizzata dall'Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani, il Professor Stefano Galli, Consigliere del Ministro della Cultura, ha annunciato ufficialmente il sostegno del Governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena come patrimonio immateriale dell'umanità presso l'UNESCO.



Tutti in corso di aggiornamento

AZIENDE  
ASSOCIATE

23

«MADE IN ITALY»  
ESPOSTO IN ETICHETTA

>80 Mln di Bottiglie

FATTURATO AGGREGATO

>200 Mln €

LAVORATORI

>400

SITI PRODUTTIVI

47

PAESI  
SERVITI

>130

RICETTE

>1000

I numeri dell'aceto balsamico

*“A nome del Ministro Sangiuliano, mi è stato concesso l'onore di annunciare il sostegno del Governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena presso l'UNESCO,”* ha dichiarato il Prof. Galli durante il suo intervento. Lo storico, precedentemente assessore alla Cultura della Regione Lombardia, ha evidenziato il notevole impegno della regione nell'ottenere ben 21 denominazioni UNESCO, il numero più alto al mondo per una singola regione. *“Con la mia esperienza, mi impegnerò a sostenere il governo nel preparare il terreno per questa candidatura,”* ha aggiunto.



La notizia è stata resa nota in occasione della “Giornata Nazionale dell’Aceto Balsamico di Modena”, istituita dall’Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (IVACI) con il patrocinio del Ministero della Cultura, del MASAf, dell’Istituto Italiano di Cultura di New York e dell’Istituto per il Commercio Estero (ICE).

*“Il Prof. Galli si riferisce alla denominazione di origine dell’Aceto Balsamico di Modena nella sua prima distinzione ufficiale. Fa riferimento all’arte completa di creare l’Aceto Balsamico di Modena. È nella semantica che risiede la radice di questo prodotto.”* ha commentato Armando de Nigris, Segretario Generale dell’IVACI.

Sotto la guida equilibrata e raffinata della Presidente Patrizia Marchi, IVACI si impegna a portare avanti progetti e programmi concepiti per riportare l’attenzione sulle eccellenze del settore degli aceti e condimenti italiani.



Un elemento fondamentale di questa strategia è il sostegno attivo della presenza giovanile. La forte partecipazione dei giovani all'interno dell'IVACI è considerata cruciale per l'introduzione di idee innovative e moderne. La Presidente Marchi ha sempre sottolineato l'importanza di incoraggiare e valorizzare il contributo dei giovani professionisti nel settore alimentare.

*"L'intervento di Galli e il sostegno del Ministero ci rende molto fieri. IVACI vuole contribuire alla riqualificazione nel solco della tradizione, consapevoli che questa passi attraverso i giovani"* ha dichiarato la Presidente Marchi *"Giorgio Gambigliani Zoccoli, Umberto Sereni e Marcello de Nigris sono esempi di giovani professionisti che dimostrano impegno ed entusiasmo nel raccogliere l'eredità di questo settore e che contribuiscono attivamente alla sua rimodernizzazione"*.

## Aziende aderenti IVACI



Nell'ambito delle iniziative sostenute con impegno dal Governo nel promuovere la Cucina Italiana, quale patrimonio dell'UNESCO, IVACI ha scelto questa data per celebrare la conoscenza di uno dei prodotti italiani più amati a livello globale, l'Aceto Balsamico di Modena.

La data ha un significato speciale per la storia e l'evoluzione dell'Aceto Balsamico di Modena.

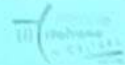
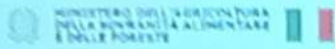
Il 25 marzo 1933, il Ministero dell'Agricoltura ha riconosciuto ufficialmente l'impatto dell'industria dell'Aceto Balsamico di Modena sulla gastronomia e la cultura italiana. Originario di Modena, questo prezioso condimento ha conquistato il palato di molti grazie al suo gusto unico, al suo aroma distintivo ed al suo colore ricco ed intenso. Oggi, chef e appassionati di cucina continuano a riconoscere e celebrare questo straordinario prodotto italiano.

La "Giornata Nazionale dell'Aceto Balsamico di Modena" si unirà alle altre giornate nazionali per il cibo come "La Giornata Nazionale del Gelato", "La Giornata Nazionale della Pizza" e "La Giornata Nazionale della Pasta".

## Giornata Mondiale del nostro Aceto Balsamico di Modena igt

“Grazie a tutte le aziende, gli artigiani e i professionisti che ogni giorno si adoperano per la valorizzazione di questo prodotto e del Made in Italy nel mondo.”

CON IL PATROCINIO DI:



## 'Candidiamo l'Aceto balsamico di Modena a Patrimonio Unesco'

L'annuncio durante il 'Balsamic day' a Milano

26 Marzo 2024 alle 13:55 | 1 minuto di lettura



**M**ILANO, 26 MAR - L'Aceto balsamico di Modena sarà candidato per entrare a far parte del patrimonio immateriale dell'umanità Unesco. Lo ha annunciato Stefano Bruno Galli, consigliere per i rapporti con gli enti territoriali e locali in materia di valorizzazione del patrimonio culturale del ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, durante la conferenza inaugurale a Milano della prima edizione del 'Balsamic day. Giornata nazionale dedicata all'Aceto Balsamico di Modena' istituita dall'Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (Ivaci). Il 25 marzo, infatti, è l'anniversario del riconoscimento ufficiale da parte del ministero dell'Agricoltura dell'impatto dell'industria dell'Aceto balsamico di Modena sulla gastronomia e sulla cultura italiana avvenuto nel 1993. "A nome del ministro Sangiuliano, mi è stato concesso l'onore di annunciare il sostegno del governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena presso l'Unesco" ha dichiarato il Galli durante il suo intervento. Lo storico, precedentemente assessore alla Cultura della Regione Lombardia, ha aggiunto: "Con la mia esperienza, mi impegnerò a sostenere il governo nel preparare il terreno per questa candidatura. Ne ho parlato anche con il ministro Sangiuliano che ci crede davvero e fino in fondo". Una notizia "bella e importantissima" ha commentato Armando De Nigris, segretario generale Ivaci, perché "la cultura e la valorizzazione sono temi cruciali in un momento storico difficile, con sfide che non abbiamo mai vissuto prima e che hanno influenzato il settore che deve anche fronteggiare la riduzione dei consumi" e una produzione che è scesa da 101 milioni di litri agli 87 milioni di litri del 2023. "L'intervento di Galli e il sostegno del ministero ci rende molto fieri. Ivaci vuole contribuire alla riqualificazione nel solco della tradizione, consapevoli che questa passi attraverso i giovani" ha concluso la presidente Ivaci Patrizia Marchi. (ANSA).

## Aceto Balsamico di Modena, il Governo appoggia la candidatura UNESCO



8870 - Aceto Balsamico di Modena , il Governo appoggia la candidatura UNESCO

Privacy Policy

Durante la conferenza stampa tenutasi il 25 Marzo presso Spazio Cairola a Milano e organizzata dall'Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani, il Prof. Stefano Galli, Consigliere del Ministro della Cultura, ha annunciato ufficialmente il sostegno del Governo italiano alla candidatura dell'**Aceto Balsamico di Modena** come patrimonio immateriale dell'umanità presso l'UNESCO.

"A nome del Ministro Sangiuliano, mi è stato concesso l'onore di annunciare il sostegno del Governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena presso l'UNESCO," ha dichiarato il **Prof. Galli** durante il suo intervento. Lo storico, precedentemente assessore alla Cultura della Regione Lombardia, ha evidenziato il notevole impegno della regione nell'ottenere ben 21 denominazioni UNESCO, il numero più alto al mondo per una singola regione. "Con la mia esperienza, mi impegnerò a sostenere il governo nel preparare il terreno per questa candidatura," ha aggiunto.

La notizia è stata resa nota in occasione della "**Giornata Nazionale dell'Aceto Balsamico di Modena**", istituita dall'**Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (IVACI)** con il patrocinio del Ministero della Cultura, del MASAF, dell'Istituto Italiano di Cultura di New York e dell'Istituto per il Commercio Estero (ICE).

"Il Prof. Galli si riferisce alla denominazione di origine dell'Aceto Balsamico di Modena nella sua prima distinzione ufficiale. Fa riferimento all'arte completa di creare l'Aceto Balsamico di Modena. È nella semantica che risiede la radice di questo prodotto." ha commentato **Armando de Nigris, Segretario Generale dell'IVACI**.





<https://horecanews.it/aceto-balsamico-di-modena-il-governo-appoggia-la-candidatura-unesco>

2/5

### Presidente Patrizia Marchi

Sotto la guida equilibrata e raffinata della **Presidente Patrizia Marchi**, IVACI si impegna a portare avanti progetti e programmi concepiti per riportare l'attenzione sulle eccellenze del settore degli aceti e condimenti italiani.

Un elemento fondamentale di questa strategia è il sostegno attivo della presenza giovanile. La forte partecipazione dei giovani all'interno dell'IVACI è considerata cruciale per l'introduzione di idee innovative e moderne. La Presidente Marchi ha sempre sottolineato l'importanza di incoraggiare e valorizzare il contributo dei giovani professionisti nel settore alimentare.

*"L'intervento di Galli e il sostegno del Ministero ci rende molto fieri. IVACI vuole contribuire alla riqualificazione nel solco della tradizione, consapevoli che questa passi attraverso i giovani"* ha dichiarato la Presidente Marchi **"Giorgio Gambigliani Zoccoli, Umberto Sereni e Marcello de Nigris sono esempi di giovani professionisti che dimostrano impegno ed entusiasmo nel raccogliere l'eredità di questo settore e che contribuiscono attivamente alla sua rimodernizzazione"**.

Nell'ambito delle iniziative sostenute con impegno dal Governo nel promuovere la Cucina Italiana, quale patrimonio dell'UNESCO, IVACI ha scelto questa data per celebrare la conoscenza di uno dei prodotti italiani più amati a livello globale, l'Aceto Balsamico di Modena.



<https://horecanews.it/acetato-balsamico-di-modena-il-governo-appoggia-la-candidatura-unesco>

4/5

### Giorgio Gambigliani Zoccoli, Umberto Sereni e Marcello de Nigris

La data ha un significato speciale per la storia e l'evoluzione dell'Aceto Balsamico di Modena.

Il 25 marzo 1933, il Ministero dell'Agricoltura ha riconosciuto ufficialmente l'impatto dell'industria dell'Aceto Balsamico di Modena sulla gastronomia e la cultura italiana. Originario di Modena, questo prezioso condimento ha conquistato il palato di molti grazie al suo gusto unico, al suo aroma distintivo ed al suo colore ricco ed intenso. Oggi, chef e appassionati di cucina continuano a riconoscere e celebrare questo straordinario prodotto italiano.

La "Giornata Nazionale dell'Aceto Balsamico di Modena" si unirà alle altre giornate nazionali per il cibo come "La Giornata Nazionale del Gelato", "La Giornata Nazionale della Pizza" e "La Giornata Nazionale della Pasta".

Per maggiori informazioni su IVACI e per conoscere il palinsesto completo degli eventi e delle iniziative, vi invitiamo a visitare il sito [ivaci.org](http://ivaci.org) ed a seguire le pagine social Facebook e Instagram.

[Horecanews.it](http://Horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

**Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: [Spreaker](#), [Spotify](#), [Apple Podcast](#), [Google Podcast](#), [Deezer](#), [Castbox](#).**

## Aceto Balsamico: "Il governo sostiene la candidatura Unesco". Ma è scontro sull'idea

Stefano Galli al fianco dell'Ivaci: "Ne ho parlato col ministro Sangiuliano". De Nigris: "Questo è il primo passo, ora facciamo fronte comune". Ma la Consorzeria Tradizionale di Spilamberto: "Proposta già nel 2019".



Aceto Balsamico: "Il governo sostiene la candidatura Unesco". Ma è scontro sull'idea

**L'**Aceto Balsamico candidato all'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità: un tema che già era affiorato più volte in passato e che ora torna più che mai attuale scatenando uno scontro sulla 'paternità' e sulle finalità dell'idea. Durante la conferenza stampa che si è svolta lunedì allo Spazio Cairoli a Milano per la prima edizione del 'Balsamic day Giornata nazionale dedicata all'Aceto Balsamico di Modena', istituita da IVACI (Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani), Stefano Bruno Galli – consigliere per gli enti locali del Ministro della Cultura – ha infatti annunciato ufficialmente il sostegno del Governo italiano. "A nome del ministro Gennaro Sangiuliano – ha dichiarato Galli – mi è stato concesso l'onore di annunciare il sostegno del Governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena presso l'Unesco".

Lo storico, precedentemente assessore alla Cultura della Regione Lombardia, ha poi aggiunto: "Con la mia esperienza, mi impegnerò a sostenere il Governo nel preparare il terreno per questa candidatura. Ne ho parlato anche con il ministro Sangiuliano che ci crede davvero e fino in fondo".

Armando De Nigris, segretario generale IVACI, e presidente del Gruppo De Nigris che ha sede a Carpi, esprime la sua soddisfazione: "Una notizia bella e importantissima, perché la cultura e la valorizzazione sono temi cruciali in un momento storico difficile, con sfide che non abbiamo mai vissuto prima e che hanno influenzato il settore che deve anche fronteggiare la riduzione dei consumi".

"Il professor Galli si riferisce alla denominazione di origine dell'Aceto Balsamico di Modena nella sua prima distinzione ufficiale – prosegue De Nigris – fa riferimento all'arte completa di creare l'Aceto Balsamico di Modena. È nella semantica che risiede la radice di questo prodotto. Noi abbiamo stimolato questo riconoscimento, ma chiederemo l'appoggio per sostenere questa iniziativa a tutti coloro che sono attori protagonisti nel settore: noi abbiamo fatto il primo passo, ma non è una medaglia per noi, ci deve essere un 'moto popolare' di tutti per rafforzare questa richiesta".

Non sono però mancate polemiche al riguardo. Maurizio Fini, presidente e Gran maestro della Consorzeria dell'Aceto balsamico tradizionale, con sede a Spilamberto, precisa infatti che "la Consorzeria, attraverso il Comitato costituito ad hoc, ha già presentato nel 2019 al Ministero dell'Agricoltura e a quello della Cultura la richiesta del riconoscimento dell'arte del sapere fare l'aceto balsamico quale patrimonio immateriale dell'Unesco. Ciò non per fini commerciali ma per tutelare la cultura della famiglie che producono aceto balsamico".

Gli fa eco Enrico Corsini, presidente del Consorzio Tutela Aceto balsamico tradizionale di Modena: "Domani (oggi, ndr) scriveremo al Ministero dell'Agricoltura e a quello della Cultura per ribadire che noi abbiamo già depositato nel 2019 il nostro progetto. Quella dell'IVACI è un'iniziativa privata di un ente che non ha alcuna ufficialità. Il Consorzio di tutela di Modena è l'unico deputato a salvaguardare il nome dell'aceto balsamico tradizionale nel caso venga evocato".

Maria Silvia Cabri

---

26/03/2024

03/2024 - Approfondimento - Paola Piovesana



WORLD BALSAMIC DAY

## Aceto Balsamico di Modena candidato all'UNESCO



Dopo la pasta, la pizza e il gelato, anche l'aceto balsamico di Modena ha la sua giornata mondiale, il 25 marzo.

La "Giornata Nazionale dell'Aceto Balsamico di Modena", istituita dall'Istituto Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (**IVACI**) con il patrocinio del Ministero della Cultura, del MASAf, dell'Istituto Italiano di Cultura di New York e dell'Istituto per il Commercio Estero (ICE) diventa ora occasione internazionale per conoscere uno dei prodotti più iconici seppur di nicchia dell'agroalimentare made in italy.

Ma non è tutto: durante la conferenza stampa tenutasi il 25 Marzo a Milano, il Prof. **Stefano Galli**, Consigliere del Ministro della Cultura, ha annunciato ufficialmente il sostegno del Governo italiano alla candidatura dell'Aceto Balsamico di Modena come **patrimonio immateriale dell'umanità** presso l'**UNESCO**.

Come detto, il comparto è rilevante e fiorente: le 23 aziende produttrici, tutte associate IVACI e operanti secondo rigorosi disciplinari che limitano la materia prima alle sole aree di Modena e Reggio.

Una "top economy" di nicchia all'interno dell'agrifood tricolore. La produzione 2023 è stata di 87 milioni di litri, in calo però rispetto ai 101 degli anni precovid.



aziende produttrici italiane	23
made in italy esposto in etichetta	80 milioni di bottiglie
fatturato aggregato	oltre i 200 milioni di euro
produzione 2023	87 milioni di litri
lavoratori	oltre 400
siti produttivi	47
paesi - export	130
ricette con aceto balsamico	oltre 1000

Sotto la guida della Presidente **Patrizia Marchi**, IVACI si impegna a portare avanti progetti e programmi concepiti per riportare l'attenzione sulle eccellenze del settore degli aceti e condimenti italiani valorizzando l'intera filiera e in particolare le piccole imprese agricole e le nuove generazioni al lavoro per valorizzare questa sapienza artigianale.

Un elemento fondamentale di questa strategia è infatti proprio il sostegno attivo della presenza giovanile.

La forte partecipazione dei giovani all'interno dell'IVACI è considerata oggi cruciale per l'introduzione di idee innovative e moderne.

“**Giorgio Gambigliani Zoccoli, Umberto Sereni e Marcello de Nigris** sono esempi di giovani professionisti che dimostrano impegno ed entusiasmo nel raccogliere l'eredità di questo settore e che contribuiscono attivamente alla sua rimodernizzazione” ha sottolineato Marchi.



Anche **Armando de Nigris**, Segretario Generale dell'IVACI, ha sottolineato l'importanza della ricorrenza e della candidatura, sostenuta dal Governo, quale esempio di prezioso supporto delle istituzioni al mondo dell'impresa", invocando anche normative europee a maggior tutela dell'agroalimentare italiano contro le contraffazioni e una cultura che non valorizza la qualità.

**26** Mar  
2024

SEGNALIBRO ☆

FACEBOOK | f

TWITTER | t

FILIERE

## Aceto Balsamico di Modena verso il riconoscimento come patrimonio Unesco

G.d.O.

L'annuncio al Balsamic Day indetto dall'Istituto di valorizzazione aceti e condimenti italiani. De Nigris: il food made in Italy va gestito in base alla propria valenza culturale

«Il ministro dei Beni culturali Sangiuliano ha intenzione di sostenere il riconoscimento dell'Aceto Balsamico di Modena come patrimonio immateriale Unesco». L'annuncio del consigliere diplomatico del ministro Sangiuliano, Stefano Galli è stato il messaggio clou della giornata di presentazione delle nuove attività di IVACI; l'Istituto di valorizzazione degli aceti e dei condimenti italiani che ...

Servizio [Cultura del food](#)

# Aceto Balsamico di Modena Patrimonio Unesco: il Governo appoggia la candidatura

Nel Balsamic Day arriva l'annuncio di Stefano Galli, consigliere diplomatico del ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, nell'ambito della presentazione delle iniziative dell'Istituto di valorizzazione degli aceti e dei condimenti italiani

di Giorgio dell'Orefice

27 marzo 2024

🕒 2' di lettura

«Il ministro dei Beni culturali Sangiuliano ha intenzione di sostenere il riconoscimento dell'Aceto Balsamico di Modena come patrimonio immateriale Unesco». L'annuncio del consigliere diplomatico del ministro, Stefano Galli è stato il messaggio clou della giornata di presentazione delle nuove attività di Ivaci; **l'Istituto di valorizzazione degli aceti e dei condimenti italiani** che si è tenuta a Milano. L'Istituto, nato quasi due anni fa, a Cibus 2022, proprio in questi giorni sta avviando le proprie prime iniziative di valorizzazione che sono state presentate nei dettagli ieri.

«L'Istituto di valorizzazione – ha spiegato la presidente **Patrizia Marchi** – ha il suo pivot nell'Aceto Balsamico in tutte le sue differenti declinazioni dall'Igp all'Aceto Balsamico Tradizionale Dop di Modena e quello di Reggio Emilia. Ma ha nella propria mission anche la valorizzazione di altri condimenti italiani, **dall'aceto di vino agli aceti di mele fino a una delle ultime novità in tema di condimenti: l'aceto di kiwi** prodotto in provincia di Latina».

La presentazione delle iniziative di Ivaci ha ottenuto il patrocinio del ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, di quello dei Beni Culturali, di Ice-Agenzia e dell'Istituto italiano di cultura a New York.



«Ritengo che il consigliere diplomatico del ministro Sangiuliano nel suo annuncio – ha commentato il segretario generale di Ivaci, Armando de Nigris – si riferisca alla denominazione di origine dell'Aceto Balsamico di Modena nella sua prima distinzione ufficiale. E fa quindi riferimento all'arte completa di creare l'Aceto Balsamico di Modena. Noi restiamo convinti che l'Aceto Balsamico di Modena, in primo luogo, ma anche gli altri condimenti che rappresentiamo abbiano ampi margini per crescere, e in particolare per veder crescere il proprio valore. E pensiamo che la strada da seguire sia quella della stretta connessione con la cultura. I prodotti agroalimentari italiani di qualità per la loro storia, per le tradizioni e i territori di cui sono espressione vanno promossi e fruiti alla stregua dei beni culturali. **Non solo semplicemente prodotti alimentari da consumare ma soprattutto vere e proprie esperienze da vivere**, approfondendone la conoscenza con la storia delle persone, delle imprese e dei territori che li hanno prima ideati e poi prodotti».

E vanno esattamente in questa direzione le iniziative presentate ieri dall'Ivaci. La prima è il **Balsamic Day istituito il giorno 25 marzo** perché nel 25 marzo del 1933 ci fu il primo riconoscimento ufficiale da parte dell'allora ministero dell'Agricoltura dell'importanza della produzione di Aceto Balsamico di Modena.

«Ma oltre al Balsamic Day – ha aggiunto la presidente dell'Istituto, Patrizia Marchi – lanciamo oggi **due contest, uno gastronomico e un altro invece artistico**. Quello gastronomico avrà una durata di un mese mentre quello artistico durerà un anno. Il contest gastronomico è aperto agli chef che vorranno cimentarsi nelle tre distinte categorie: piatti tradizionali, accostamenti inaspettati e piatti gourmet&drink. L'altro contest invece è quello artistico e si divide nelle tre categorie: pittura, disegno e fotografia. Dovranno essere opere dedicate all'Aceto Balsamico di Modena e i 12 vincitori delle diverse categorie potranno esporre le proprie opere alle acetaie aderenti al nostro istituto».