



Food & Agroalimentare - Torna a Modena l'appuntamento con Acetaie Aperte: il 27 settembre porte aperte nel segno del Balsamico

Modena - 15 set 2026 (Prima Notizia 24) La manifestazione coinvolge 43 acetaie tra la città e la provincia. In programma visite guidate, degustazioni ed eventi tra cultura, motori e benessere.

Domenica 27 settembre torna l'appuntamento con Acetaie Aperte, la giornata dedicata alla scoperta dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, della loro storia e del territorio da cui prendono origine. La manifestazione è stata presentata ufficialmente nella Sala di Rappresentanza del Comune di Modena alla presenza del sindaco Massimo Mezzetti, del dirigente comunale Giovanni Bertugli e dei rappresentanti dei Consorzi di tutela e degli enti partner, tra cui la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e il Modena Belcanto Festival. Promossa da Le Terre del Balsamico – consorzio di secondo livello che unisce il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena –, l'edizione 2026 vedrà l'adesione di 43 acetaie e realtà del territorio diffuse tra il capoluogo e i vari comuni della provincia. Nel corso dell'intera giornata, aziende agricole, impianti familiari, strutture comunali e musei apriranno i propri spazi proponendo visite tra vigneti, fasi di cottura del mosto, batterie di botti e operazioni di travaso e rinalzo, accompagnate da degustazioni guidate e abbinamenti gastronomici. L'offerta di quest'anno affiancherà ai tradizionali percorsi conoscitivi una vasta gamma di iniziative collaterali: da sessioni di yoga tra i filari e concerti dal vivo a masterclass sulle stagionature del Balsamico, degustazioni al buio e mixology con cocktail tematici. Spazio anche a incontri culinari internazionali, raduni di auto d'epoca e itinerari guidati tra orti botanici e lavandeti. "Acetaie Aperte dimostra concretamente quanto sia importante fare sistema per promuovere Modena e le sue eccellenze", ha dichiarato Enrico Corsini, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. "Lavorare insieme ci consente di costruire un racconto unitario, nel quale l'Aceto Balsamico di Modena dialoga con l'agricoltura, la ristorazione, l'ospitalità, la cultura e le altre produzioni rappresentative della provincia". L'iniziativa punta a valorizzare il turismo enogastronomico come leva strategica per far comprendere il valore delle denominazioni protette e incentivare un turismo esperienziale diffuso tra borghi, paesaggi rurali e luoghi d'arte del modenese.

(Prima Notizia 24) Martedì 15 Settembre 2026