**20 anni e 140mila visitatori:**

**il Museo del Balsamico Tradizionale festeggia con un open day gratuito**

*Era il 24 novembre 2002 quando veniva inaugurato a Spilamberto il Museo del Balsamico Tradizionale. In questi 20 anni il Museo si è fatto conoscere in tutto il mondo ed è stato visitato da oltre 140mila persone, di cui 56mila straniere, ben il 40%. Oggi propone un percorso di visita rinnovato e interattivo, pensato per coinvolgere i più giovani. Domenica 27 novembre l’ingresso sarà gratuito per tutti: oltre al Museo sarà possibile visitare anche l’Acetaia e degustare il Balsamico Tradizionale con la guida dei Maestri della Consorteria*

E’ un lungo percorso quello del **Balsamico Tradizionale** e della sua valorizzazione, proprio come i suoi tempi di invecchiamento: il cammino inizia con la nascita della Consorteria nel 1966, seguita da quella del Consorzio Tutela dell’Aceto Balsamico di Modena; nel 2000 la certificazione DOP e nel 2001 nasce l’Associazione **Museo dell’Aceto Balsamico Tradizionale**, che il **24 novembre 2002** dà ufficialmente vita al Museo, all’interno della settecentesca Villa Fabriani di Spilamberto.

Da 20 anni varcando la soglia di Villa Fabriani si entra in una dimensione temporale particolare, scandita dal trascorrere delle stagioni e legata all'invecchiamento dell'aceto secondo una sapienza plurisecolare. L’allestimento del Museo, molto caldo e scenografico e oggi reso completamente interattivo, ricostruisce le diverse fasi di produzione del Balsamico, a partire dal vigneto fino alla storica acetaia della Consorteria, collocata nei solai della Villa che in passato ospitavano l'acetaia della famiglia Fabriani.

Un piccolo museo di provincia dedicato a un prodotto unico al mondo, che ha raggiunto risultati sorprendenti: in questi 20 anni il Balsamico Tradizionale ha richiamato a Spilamberto oltre 140mila visitatori, di cui il 40% stranieri, a cui vanno aggiunte le scuole in visita, le delegazioni straniere e i tour operator nazionali e internazionali. *“L’apertura del Museo fu una grande innovazione* – spiega il Gran Maestro della Consorteria Maurizio Fini – *il pubblico veniva, e viene tuttora, accolto nel museo e nella sua acetaia come in casa di amici e qui ha potuto finalmente toccare con mano e partecipare alla nascita di un prodotto unico. Questa fu un’azione pionieristica, che ha poi motivato altre acetaie ad accogliere cultori e appassionati. Il Museo è cresciuto costantemente* *grazie all’ampliamento degli orari e dell’offerta, ma soprattutto grazie alle tante collaborazioni con le realtà culturali ed enogastronomiche del territorio, come il Museo Casa Artusi di Forlimpopoli, ambasciatore del nostro Balsamico Tradizionale nelle loro trasferte, e gli Ecomusei della Regione Emilia Romagna. Nel 2010, poi, è arrivato il riconoscimento di Museo di Qualità da parte dell’Istituto per i Beni Artistici e Culturali e Naturali dell’Emilia Romagna. Ma rimane ancora tanto da fare per portare la tradizione del Balsamico nel futuro e nel mondo: è per questo che abbiamo intrapreso il percorso affinchè la cultura del Balsamico venga riconosciuta come patrimonio immateriale Unesco”.*

**Il Museo oggi: un nuovo percorso interattivo**

Oggi, ancora una volta il Museo e la Consorteria guardano al futuro e alle nuove generazioni, con un percorso di visita in continuo rinnovamento: grazie al sostegno di Fondazione di Modena, Fondazione di Vignola, BPER Banca e alla Regione Emilia-Romagna il Museo può contare su nuovi strumenti per agevolarne la visita, come QR code in corrispondenza dei pezzi esposti e targhe in braille per le persone ipovedenti, un nuovo impianto di illuminazione e un quiz finale interattivo con cui i visitatori possono testare le competenze apprese durante la visita. Il nuovo percorso è arricchito inoltre da un video introduttivo a cui seguono altre brevi pillole video lungo il percorso per illustrare le varie fasi della nascita del balsamico: dalla raccolta dell’uva alla pigiatura, dalla cottura del mosto fino ai travasi, rincalzi e alla costruzione delle botti.

Un modo per tenere viva la tradizione del Balsamico, a costo zero, è partecipare alla festa di compleanno del Museo: **domenica 27 novembre** è in programma un **open day** e dalle 10.30 alle 17.30 l’ingresso al Museo è gratuito. Sarà possibile anche visitare l’Acetaia e partecipare a degustazioni guidate di Balsamico Tradizionale, insieme ai maestri della Consorteria. Verranno coinvolti anche i più piccoli, con laboratori pensati appositamente per i bambini, dalle 11 alle 13 e dalle 15 alle 17 (su prenotazione allo 059.781614). In questa occasione si potrà sostenere con una semplice firma la petizione che supporta la candidatura del Balsamico a patrimonio immateriale Unesco.

*“Attraverso il Museo e le sue iniziative* – conclude Fini -  *cerchiamo di fare in modo che la cultura di questo prodotto, che è anche quella di un intero territorio, continui a tramandarsi”*.

**N.B. Nota per le redazioni: sabato 26 nobembre alle 17.30 la stampa è invitata alla presentazione del Museo del Balsamico Tradizionale rinnovato.**

**Interverranno, tra gli altri, l’Assessore Regionale all’Agricoltura Alessio Mammi, il Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli, il Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini, il Presidente della CCIA Giuseppe Molinari e altri numerosi Sindaci di Comuni della provincia “titolari” di Acetaie Comunali**

**Ufficio Stampa MediaMente**

Silvia Gibellini 339.8850143

[stampa@m](mailto:stampa@contestoweb.com)ediamentecomunicazione.it