

L'ATTIVITÀ DEL CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA



Il settore, che non si è mai fermato nemmeno durante i mesi più duri di pandemia, lavorando in sicurezza per garantire un prodotto controllato e certificato, guarda al futuro con fiducia, anche grazie a numerosi progetti pronti a divenire realtà nei prossimi mesi.

Si parte dal "Consortium Profile", il nuovo marchio sviluppato dal Consorzio con l'obiettivo di fornire ai consumatori di tutto il mondo uno strumento efficace per individuare le principali caratteristiche organolettiche del prodotto sullo scaffale. Un sistema ideato per aiutare il consumatore nell'individuazione del prodotto desiderato, quello, cioè, che corrisponde al proprio gusto e all'intenzione di utilizzo: condimento per verdure fresche, ingrediente in ricette elaborate, abbinamento a crudo con altre pietanze o "tocco finale" gourmet di primi e secondi piatti o dessert.

Ma non sarà solamente il "Consortium Profile" a fornire informazioni al consumatore. È nato infatti dalla collaborazione del Consorzio di Tutela con l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato (IPZS) e il CSQA, ente di certificazione dell'IGP il passaggio digitale dell'Aceto Balsamico di Modena. Un sistema innovativo attraverso il quale ogni bottiglia di Aceto Balsamico di Modena sarà accompagnata da un contrassegno, un sigillo di sicurezza garanzia di autenticità per l'acquirente ma anche uno strumento utile per acquisire informazioni aggiuntive sul prodotto acquistato, sul produttore, sul ruolo del Consorzio, grazie al collegamento con l'app Trust your Food®.

Qualità, autenticità, ma anche sostenibilità. Ed è proprio alla sostenibilità ambientale che il Consorzio ha puntato aderendo al "Made Green in Italy", lo schema nazionale volontario per la

valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale dei prodotti. Il marchio Made Green in Italy si basa sull'applicazione della metodologia PEF – Product Environmental Footprint, definita dalla Commissione Europea nella Raccomandazione 2013/179, come fondamento per le politiche a favore del miglioramento della resource efficiency, dell'impatto ambientale dei prodotti e dei loro cicli di vita. La categoria "aceti" non ha avuto, a livello europeo, la definizione di Regole di categoria di prodotto dedicate. Il Consorzio per questo motivo ha presentato un progetto al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con l'obiettivo di elaborare le "Regole di categorie di prodotto" relative all'Aceto Balsamico di Modena IGP. Progetto conclusosi nel mese di maggio 2021, momento dal quale è possibile per le aziende interessate valutare la propria PEF e utilizzare, successivamente alla certificazione della stessa da parte di un ente certificatore Accredia, il marchio "Made Green in Italy".

Una serie di progetti importanti per tutto il settore, che saranno centrali nell'attività di comunicazione che il Consorzio intraprenderà già dai prossimi mesi. Proprio sul fronte comunicazione, infine, il Consorzio sta lavorando a una nuova campagna che avrà come obiettivo principale il mercato tedesco, primo mercato di destinazione europeo per l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Una nuova strategia, cui si affiancherà una creatività rinnovata.

L'obiettivo? Ancora una volta parlare al mondo di Aceto Balsamico di Modena, del suo legame indissolubile con il proprio territorio di origine, del saper fare dei modenesi.