Food & Agroalimentare - *Le Terre del Balsamico volano a New York: Aceto Balsamico di Modena protagonista del Summer Fancy Food Show*

Roma - 25 giu 2026 (Prima Notizia 24) **Dal 28 al 30 giugno il Consorzio che riunisce le produzioni IGP e DOP porterà negli Stati Uniti il meglio dell'aceto balsamico modenese. In programma degustazioni, incontri con buyer e iniziative per promuovere l'autenticità del Made in Italy e contrastare l'Italian Sounding.**

Le eccellenze dell'Aceto Balsamico di Modena tornano protagoniste negli Stati Uniti. Dal 28 al 30 giugno Le Terre del Balsamico parteciperà al Summer Fancy Food Show di New York, la più importante manifestazione nordamericana dedicata alle specialità alimentari e ai prodotti di alta qualità. All'interno del Padiglione Italia il Consorzio presenterà le due grandi eccellenze della tradizione modenese: l'Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, con l'obiettivo di rafforzare la presenza sul mercato statunitense e promuovere la cultura del vero balsamico italiano. Un'unica realtà per valorizzare due eccellenze Le Terre del Balsamico riunisce il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. La partecipazione al Summer Fancy Food Show rappresenta un'importante occasione per presentare a operatori del settore, importatori, buyer, giornalisti e stakeholder internazionali la qualità delle produzioni certificate modenesi e il legame che unisce questi prodotti al territorio di origine. Gli Stati Uniti mercato chiave per il comparto Il mercato americano continua a rappresentare uno dei principali sbocchi internazionali per il comparto dell'aceto balsamico. Negli anni i consumatori statunitensi hanno dimostrato un interesse sempre crescente verso le produzioni certificate italiane, contribuendo alla diffusione internazionale di uno dei prodotti simbolo del Made in Italy agroalimentare. Proprio per questo motivo la presenza alla manifestazione di New York assume un valore strategico per consolidare ulteriormente i rapporti commerciali e creare nuove opportunità di sviluppo. Corsini: "Un mercato strategico per le nostre produzioni." A sottolineare l'importanza dell'appuntamento è il presidente de Le Terre del Balsamico e del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Enrico Corsini. "Gli Stati Uniti rappresentano da sempre uno dei mercati più importanti e strategici per l'Aceto Balsamico di Modena IGP e per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. È un Paese che negli anni ha saputo apprezzare il valore delle nostre produzioni, contribuendo in modo significativo alla loro affermazione internazionale." Per Corsini la partecipazione alla fiera rappresenta anche un'opportunità per consolidare il rapporto costruito negli anni con il pubblico americano. "Essere presenti al Summer Fancy Food Show significa rafforzare un legame storico con il mercato americano e continuare a raccontare direttamente ai professionisti e ai consumatori la qualità, l'autenticità e il patrimonio culturale che rendono unici i nostri prodotti e il territorio da cui nascono." Degustazioni dedicate all'Aceto Balsamico Tradizionale DOP Uno dei momenti

centrali della manifestazione sarà rappresentato dalle degustazioni dedicate all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. I visitatori avranno la possibilità di assaggiare il prodotto in purezza, scoprendone le caratteristiche organolettiche, la complessità aromatica e il lungo processo produttivo che lo rende una delle eccellenze più prestigiose dell'agroalimentare italiano. L'iniziativa punta anche a valorizzare il profondo legame tra il prodotto e le storiche acetaie modenesi, custodi di una tradizione tramandata da generazioni. Promozione e formazione per il prodotto IGP Parallelamente, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP sarà impegnato in una serie di attività rivolte ai professionisti del settore e ai consumatori. Attraverso incontri informativi e momenti di formazione saranno illustrate le caratteristiche del prodotto certificato, il sistema dei controlli e gli elementi che permettono di riconoscere l'autentico Aceto Balsamico di Modena IGP. La sfida contro l'Italian Sounding Uno degli obiettivi principali della partecipazione alla manifestazione americana sarà il contrasto al fenomeno dell'Italian Sounding, che continua a rappresentare una delle principali criticità per i prodotti agroalimentari italiani. Per sensibilizzare il pubblico sull'importanza dell'autenticità sarà coinvolto anche Robert Campana, content creator e fondatore del progetto "Stop Italian Sounding". Attraverso la sua attività divulgativa contribuirà a spiegare ai consumatori americani come riconoscere il vero Aceto Balsamico di Modena IGP e l'importanza di scegliere prodotti certificati che rispettano i disciplinari di produzione e il legame con il territorio. La presenza al Summer Fancy Food Show conferma così l'impegno dei Consorzi nel promuovere non solo le eccellenze modenesi, ma anche la cultura dell'autenticità e la tutela del Made in Italy sui mercati internazionali.

(Prima Notizia 24) Giovedì 25 Giugno 2026