



COLDIRETTI MODENA

Via Manfredo Fanti, 60 MODENA

Tel. 059 31.65.711 Fax 059 31.40.62 e-mail: modena@coldiretti.it

www.coldirettimodena.it

Modena, 21 settembre 2012

COMUNICATO STAMPA

COLDIRETTI: L'AGRICOLTURA FERITA DAL SISMA PROTAGONISTA SU RAI TRE A Geo & Geo presentato l'aceto balsamico tradizionale di Modena con l'Azienda Morselli di Medolla e le ricette dell'Osteria La Fefa di Finale Emilia.

Sarà un omaggio all'agricoltura modenese colpita dal terremoto la prima puntata della nuova serie di Geo & Geo, la nota trasmissione condotta da Sveva Sagamola, in onda su Raitre lunedì 24 settembre a partire dalle ore 17,30. I segreti e i ritmi lenti dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, punta di diamante dell'eccellenza agroalimentare locale, faranno da filo conduttore al racconto che - informa Coldiretti - porterà ai telespettatori le ferite, le storie e la capacità di ripresa delle imprese agricole danneggiate dal terremoto del maggio scorso.

Il bilancio dei danni complessivi provocati dal sisma all'agricoltura - ricorda Coldiretti - parla di 705 milioni di euro, con circa 400 milioni di euro di danni provocati alle strutture agricole (fienili, stalle, magazzini), 70 milioni necessari per garantire la sicurezza idraulica al territorio e, tra i prodotti tipici, il triste primato del Parmigiano Reggiano con 150 milioni di euro seguito da vicino dal Grana Padano che accusa un colpo da 70 milioni di euro e dall'aceto balsamico che conta perdite per 15 milioni di euro.

In studio - informa Coldiretti - sarà presente Lorella Ansaloni, dell'azienda agricola Morselli di Medolla (Modena) il cui aceto balsamico è stato di recente insignito della medaglia d'oro per il distretto area nord della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Il prezioso condimento, unico nel panorama dell'agroalimentare mondiale, verrà spiegato ai telespettatori illustrando le tradizioni secolari, i processi produttivi e facendo vedere dal vivo le principali fasi di lavorazione. L'aspetto culinario sarà invece a cura della chef Giovanna Guidetti dell'Osteria La Fefa di Finale Emilia (Modena) che presenterà le ricette per esaltare al meglio il sapore dell'oro nero modenese.