

Vent'anni Museo Balsamico Tradizionale, open day gratuito

E' stato visitato da oltre 140mila persone, per il 40% straniere



(ANSA) - MODENA, 23 NOV - Era il 24 novembre 2002 quando veniva inaugurato nella settecentesca Villa Fabriani a Spilamberto (Modena) il Museo del Balsamico Tradizionale.

In questi vent'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, e 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.

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 agevolare 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, rinalzi e alla costruzione delle botti.

"Il Museo è cresciuto costantemente - spiega il Gran Maestro della Consorteria, Maurizio Fini - 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. Nel 2010, poi, è arrivato il riconoscimento di Museo di Qualità da parte dell'Istituto per i Beni Artistici e Culturali e Naturali. Ma rimane ancora tanto da fare per portare la tradizione del Balsamico nel futuro e nel mondo: per questo abbiamo intrapreso il percorso affinché la cultura del Balsamico venga riconosciuta come patrimonio immateriale Unesco". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CONDIVIDI

