

Qualivita - DOP IGP STG x Qualivita - DOP IGP STG x

www.qualivita.it/news/aceto-balsamico-di-modena-igp-provolone-valpadana-dop-e-lambrusco-dop-ad-alta-vel

App Bookmarks Inbizz Altri Preferiti

FONDAZIONE ATTIVITÀ E PROGETTI NEWS & APPROFONDIMENTI QUALIGEO CERCA



## Aceto Balsamico di Modena IGP, Provolone Valpadana DOP e Lambrusco DOP ad Alta Velocità con Frecciarossa

**Aceto Balsamico di Modena IGP, Provolone Valpadana DOP e Lambrusco DOP, ad Alta Velocità insieme a Frecciarossa.** Per una settimana, dal 7 all'11 settembre, a bordo di alcuni treni ad Alta Velocità Frecciarossa di Trenitalia - in particolare presso la carrozza ristorante - si potranno infatti degustare l'oro nero di Modena in abbinamento al Provolone Valpadana DOP, accompagnati da un'altra eccellenza modenese come il Lambrusco DOP.

La degustazione, che avverrà sui treni Frecciarossa di Trenitalia della tratta Roma - Milano e viceversa, ovvero AV9520 Roma - Milano in partenza dalla capitale alle 10.20 con arrivo a Milano alle 13.40 e AV9543 dalle ore 16 da Milano con arrivo a Roma alle 18.55, avverrà con il supporto di personale altamente qualificato, che accompagnerà l'esperienza degustativa con il racconto di come nascono questi prodotti di **eccellenza del Made in Italy**, come percepire e riconoscere le caratteristiche organolettiche e quali abbinamenti sono in grado di esaltarle al massimo. In tale occasione saranno distribuite anche brochure informative contenenti le schede tecniche di ciascun prodotto.

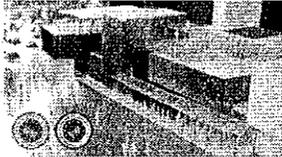
Per partecipare alla degustazione sarà necessario comunicare l'adesione all'operatore Itinera, che passando lungo le carrozze del treno, raccoglierà le prenotazioni fino a totale copertura dei posti.

Obiettivo dell'iniziativa - promossa dal **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** insieme al **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** e **Consorzio Marchio Storico del Lambrusco Modenese** - è principalmente quello di portare a conoscenza un vasto pubblico delle peculiarità di queste produzioni di eccellenza del Made in Italy enogastronomico, alcune delle quali protagoniste fino al 31 ottobre dell'Expo di Milano con degustazioni e incontri tematici.

Fonte: **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP**

11 SETTEMBRE 2015  
Seminario "Innovazione e organizzazione, ricerca, istruzione e formazione delle IG sostenibili"

QUALIVITA CHANNEL



9 AGOSTO 2015  
Linea verde Rai 1 - EXPO, Lo spreco alimentare

COMUNICATI STAMPA



Condividi f t g+ p t in ✉

In attesa di risposta da [tobin\\_photos](#) o [makamohmet](#)

Fonte: Rassegna Stampa QUALIVITA 03/08/15