



Comunicato n° 10/2021

A SCIOCOLA' 2021 TRADIZIONE E INNOVAZIONE

*la realtà virtuale per entrare nel mondo
dell'Aceto Balsamico di Modena IGP*

Modena, 30 ottobre 2021 – Una vera esperienza immersiva e altamente tecnologica da vivere a Sciocola', l'evento più dolce dell'anno in programma tra le vie del centro di Modena fino a lunedì 1 novembre. Il connubio di questa edizione tra cioccolato e Balsamico, permette di vivere un'esperienza innovativa grazie al video immersivo realizzato dal **Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP** in collaborazione con la startup Digital Mosaik di Trento per promuovere la conoscenza del prodotto e le sue origini, è stato infatti assegnato il **Premio Innovazione Smau 2021**, come Eccellenza Italiana modello di Innovazione per Imprese e Pubbliche Amministrazioni.

Un riconoscimento che pone al centro dell'attenzione l'innovazione e la sostenibilità, per le imprese intente a ripensare il proprio modello di business nell'ottica di costruire un futuro di maggior benessere. La sensibilità verso i temi della crescita sostenibile, è la chiave per programmare il futuro attorno alle persone e alle **eccellenze italiane** e raggiungere gli obiettivi fissati **nell'Agenda 2030**. Anche cambiando modelli di produzione e consumo, come è avvenuto nel caso del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, che ha operato un cambio di passo ripensando l'esperienza sensoriale attorno al pregiato condimento in versione digitale.

*“Un progetto in cui abbiamo sempre creduto molto – spiega il **Direttore del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni** – certi che potesse essere un buon viatico per raggiungere consumatori in ogni angolo del mondo. La realtà virtuale è un mondo in piena evoluzione e con grandi potenzialità, non solo nell'entertainment ma anche a fini educativi ed informativi, in linea con quelli che sono gli obiettivi del Consorzio. La nostra intenzione era ed è trasportare l'utente in un dinamico percorso sensoriale, per un'esperienza che punta a fissare, nelle mente del consumatore, le caratteristiche distintive del prodotto autentico. Un progetto che la pandemia non ha fermato bensì accelerato, mettendoci nella condizione di dover trovare un modo per raggiungere comunque i consumatori nonostante le restrizioni agli spostamenti”.*

Il video è fruibile con visori Oculus e mostra come nasce il prodotto, nonché come riconoscerne l'autenticità e come utilizzarlo in cucina, sottolineando altresì che tipo di esperienza sensoriale può dare. Obiettivo principale del

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:



video immersivo di realtà virtuale è trasferire i **valori identificativi e distintivi** del prodotto **tutelando così i produttori**, nonché aiutare il grande pubblico di tutto il mondo a saper apprezzare, riconoscere e cercare il vero Aceto Balsamico di Modena IGP.

*“Siamo felici ed orgogliosi di portare a Sciocola’ oltre all’artigianalità del cioccolato – spiega **Stefano Pellicciardi** di SGP Grandi Eventi organizzatore della manifestazione – anche un prodotto di qualità e unico nel suo genere come l’Aceto Balsamico di Modena. Non poteva mancare il lato innovativo indispensabile per portare in giro nel mondo le nostre eccellenze del territorio e per diffondere la cultura del prodotto, accompagnando il consumatore a degustare, conoscere, apprendere i segreti ed emozionarsi come se le distanze geografiche non esistessero, senza muoversi da casa.”*

Il Consorzio di Tutela dell’Aceto Balsamico di Modena IGP – L’Aceto Balsamico di Modena può essere prodotto esclusivamente nelle province di Modena e Reggio Emilia. Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena monitora il mercato e si impegna nella difesa dell’Aceto Balsamico di Modena dai prodotti imitativi; al fianco del Ministero, studia e implementa la regolamentazione degli aspetti produttivi e dei controlli; promuove il prodotto e le sue caratteristiche, sia partecipando a fiere e manifestazioni, sia dialogando con i media. Cresciuto nel tempo, dai 12 produttori iniziali, attualmente il Consorzio Tutela raggruppa 51 aziende appartenenti alla filiera produttiva dell’Aceto Balsamico di Modena.



Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:

