



MONARI FEDERZONI E CONGUSTO PER L'AUTENTICA CUCINA ITALIANA

Parte a novembre 2009 la collaborazione tra **Monari Federzoni** e la **Scuola di Cucina Congusto**, per far conoscere e scoprire le potenzialità del puro Aceto Balsamico di Modena IGP.

Il gusto si unisce alla qualità e all'esperienza grazie alla nuova iniziativa di Monari Federzoni, storica azienda modenese che da 100 anni produce ed esporta in tutto il mondo il vero Aceto Balsamico di Modena IGP. Attraverso la fornitura di prodotto destinata ai corsi di cucina di Congusto, l'Azienda intende infatti portare sulle tavole di tutti gli italiani l'eccellenza di un prodotto tipico del Made in Italy.

E lo fa partendo proprio da chi studia per creare nuovi sapori, giovani appassionati ed aspiranti chef che si divertiranno a scoprire e inventare nuove ricette attraverso accostamenti insoliti che solo un prodotto di alta qualità come Monari Federzoni può permettere di realizzare.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP fornito dall'Azienda – il maturato **Sintesi**, dall'equilibrato gusto agrodolce e il **Castagna invecchiato in barrique**, prodotto top della gamma, ricco di fragranze e complessità aromatiche - andrà quindi ad arricchire sfiziosi antipasti, secondi di carne e pesce, ma anche primi come risotti e tagliatelle. I più creativi poi, potranno stupire con abbinamenti innovativi su frutta, dessert e persino gelati!

L'eccellenza del puro Aceto Balsamico di Modena IGP Monari Federzoni si unisce così all'esperienza e al dinamismo di una delle Scuole di Cucina più importanti d'Italia, nell'ottica di avviare insieme un lungo percorso all'insegna del sapore e della genuinità Made in Italy.

I prodotti Monari Federzoni sono presenti nei migliori circuiti della grande distribuzione e facilmente riconoscibili dal design elegante e innovativo della nuova linea, frutto di un recentissimo restyling operato per il mercato internazionale.

A proposito di Monari Federzoni

Monari Federzoni è una delle più antiche aziende italiane produttrici di Aceto Balsamico di Modena IGP, nata nel 1912 come semplice acetifico artigianale e trasformatasi, nel corso di un secolo e attraverso quattro generazioni, in un leader mondiale riconosciuto in oltre 50 paesi. Con i suoi 74 ettari di terreno, Monari Federzoni segue direttamente e da quasi 100 anni l'intero ciclo produttivo del proprio aceto balsamico: dalla coltura dei vigneti alla cottura del mosto a vaso aperto, all'affinamento del prodotto in tini di legno e all'invecchiamento in botti. Inoltre è membro del Consorzio Produzione Certificata Aceto Balsamico di Modena.

Monari Federzoni SpA Tel. 059 80 17 11 – mf@monarifederzoni.com

Ufficio stampa Monari Federzoni: Glebb & Metzger Tel. 011 56 18 236

Valentina Maggiani vmaggiani@glebb-metzger.it, Alessandro Magarini amagarini@glebb-metzger.it