



Riferimenti

Lugli Tanja
t.lugli@confindustriaemilia.it
Cell: 334 6120422

Territorio

Giovedì, 11 giugno 2026

Made in Italy - "Viaggiare attraverso il gusto: enogastronomia, territori e nuove forme di attrattività turistica"

Evento organizzato dalle Filiere Agroalimentare e Turismo e Cultura di Confindustria Emilia Area Centro in collaborazione con Acetaia Giusti, nell'ambito delle celebrazioni della Giornata Nazionale del Made in Italy.

Audio Boost: Audio Boost

EVENTO RISERVATO

[salva l'evento nel tuo calendario](#)

Evento

Viaggiare attraverso il gusto: enogastronomia, territori e nuove forme di attrattività turistica"

Giovedì 11 giugno 2026 ore 16:00

Acetaia Giusti

Strada delle Quattro Ville, 52, Modena (MO)

Evento organizzato dalle Filiere Agroalimentare e Turismo e Cultura di Confindustria Emilia Area Centro in collaborazione con Acetaia Giusti, nell'ambito delle celebrazioni della Giornata nazionale del Made in Italy.

Il turismo enogastronomico rappresenta oggi uno dei **settori più dinamici e strategici per l'Italia, in grado di generare valore economico, culturale e identitario per i territori.**

Durante l'incontro esploreremo l'evoluzione del settore: dal semplice viaggio "motivato dal cibo" a un ecosistema di esperienze autentiche che intrecciano enogastronomia, paesaggio, cultura, imprese e comunità locali.

Con Roberta Garibaldi, tra i massimi esperti italiani, **approfondiremo trend, dati e nuove prospettive del turismo enogastronomico**, il ruolo sempre più centrale delle filiere produttive e delle aziende come luoghi di visita, l'importanza della sostenibilità e della qualità dell'esperienza, fino alle aspettative dei nuovi viaggiatori italiani e internazionali.

Un'occasione per riflettere su come il patrimonio enogastronomico e produttivo contribuisca a **rafforzare l'immagine dell'Italia nel mondo** e a creare nuove opportunità di sviluppo per territori, imprese e operatori turistici.

L'evento si aprirà con la **visita dell'Acetaia Giusti**, che, da quattro secoli e diciassette generazioni, produce una delle eccellenze del territorio e del Made in Italy: l'Aceto Balsamico di Modena. Un affascinante viaggio nel tempo e nello spazio che inizia dal museo di famiglia, dove si ripercorrono i 400 anni di storia dell'azienda, prosegue nelle antiche acetaie che custodiscono il prezioso patrimonio di botti centenarie, e si conclude con la degustazione in purezza dei Balsamici Giusti, per scoprirne e apprezzarne le diverse peculiarità.

Per informazioni contattare Tanja Lugli (t.lugli@confindustriaemilia.it).