



## COMUNICATO STAMPA

Poste Italiane comunica l'emissione, per il giorno **17 aprile 2012**, di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "Made in Italy" dedicato **all'aceto balsamico tradizionale di Modena**, nel valore di **€0,60**.

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, autoadesiva Kraft monosiliconata da 60 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta: mm 40 x 48; formato stampa: mm 36 x 44; formato tracciatura: mm 47 x 54; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: cinque; tiratura: due milioni e ottocentomila esemplari; foglio: ventotto esemplari, valore "€16,80".

La vignetta raffigura, in primo piano, la caratteristica bottiglia riconosciuta quale contenitore ufficiale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e, in basso a sinistra, il logo DOP; sullo sfondo una serie di botti utilizzate per l'invecchiamento.

Completano il francobollo la leggenda "ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA", la scritta "ITALIA" e il valore "€0,60".

Bozzettista: Maria Carmela Perrini.

A commento dell'emissione verrà posto in vendita il bollettino illustrativo con articolo a firma del Dott. Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e del Dott. Leonardo Giacobazzi, Responsabile Comunicazione Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Lo Sportello Filatelico dell'Ufficio Postale di Modena Centro e l'Ufficio Postale di Spilamberto (MO) utilizzeranno, il giorno di emissione, il rispettivo annullo speciale realizzato a cura della Filatelia di Poste Italiane.

Il francobollo e i prodotti filatelici saranno posti in vendita presso gli Uffici Postali, gli Sportelli Filatelici del territorio nazionale, gli "Spazio Filatelia" di Roma, Milano, Venezia, Napoli, Trieste, Torino e sul sito internet [www.poste.it](http://www.poste.it).