comunicazione

Forbes

Leader 24/11/2023 08:29

Come Acetaia Giusti porta avanti la tradizione secolare del Balsamico di Modena dal 1605

Di **Luca Sessa**
Contributor

Claudio Stefani Giusti, ceo di Acetaia Giusti.

Articolo tratto dal numero di novembre 2023 di Forbes Italia. Abbonati!

"La perfezione dell'Aceto Balsamico di Modena dipende da tre condizioni: scelta delle uve, qualità delle botti e tempo". Sono parole risalenti al 1863, pronunciate da **Giuseppe Giusti** e divenute il manifesto del più antico produttore di Aceto Balsamico di Modena: l'Acetaia Giusti.

Fondata nel 1605 nella città emiliana, oggi la storica acetaia è guidata dalla 17esima generazione della famiglia, con **Claudio Stefani Giusti.**

La tradizione del Balsamico

L'Aceto Balsamico di Modena, d'altronde, è da sempre sinonimo di cultura e storia: parte del patrimonio modenese, la sua ricetta viene tramandata a voce di generazione in generazione, e le sue botti gelosamente conservate nei sottotetti.

Sono passati più di quattro secoli da quando gli antenati della famiglia Giusti avviavano le prime batterie di botti negli attici della loro casa di via Farini. Le 'regole d'oro', fissate da Giuseppe Giusti, hanno permesso a questo prodotto di uscire dai segreti delle soffitte dei palazzi, per diventare uno dei massimi rappresentanti della tradizione gastronomica di Modena.

Il successo internazionale

Da quel momento, il valore degli Aceti Balsamici di Modena Giusti si è affermato anche oltre i confini nazionali, con la partecipazione alle **Esposizioni Universali** dell'epoca (14 medaglie d'oro e lo stemma di 'Fornitori della Real Casa Savoia', concesso dal Re Vittorio Emanuele III nel 1929).

La nuova sede

Una storia che si è arricchita di un nuovo capitolo nell'ottobre 2018 con la nuova sede dell'Acetaia, situata in un borgo agricolo di metà Ottocento restaurato, dove trova spazio il nuovo **Museo Giusti**. Un percorso tematico in dieci sale, che racconta la storia millenaria del Balsamico di Modena, i segreti della sua produzione e l'incontro con la famiglia Giusti.

Il borgo ospita le antiche botti e uno spazio per degustazioni. "Sentiamo profondamente il valore del patrimonio storico che portiamo con noi e facciamo di tutto per condividerlo il più possibile", racconta il ceo **Stefani Giusti**. "Le acetaie storiche e il museo di famiglia sono sempre aperti per i visitatori, che arrivano da tutto il mondo. L'anno scorso ne abbiamo accolti più di 25mila. Per loro abbiamo organizzato un tour guidato, con storie e aneddoti che hanno per noi un grande significato", Le botti storiche del 1700 e 1800 ancora in attività sono il cuore dell'acetaia, custodite nel sottotetto e curate con amore dalle diverse generazioni della famiglia. Ogni legno è prezioso e attribuisce particolari caratteristiche al Balsamico: dal castagno, ricco di tannini, si ottiene il classico colore bruno; il ciliegio addolcisce il sapore; il ginepro dona l'essenza resinosa; il rovere il tipico profumo vanigliato. Più antica è la botte, più intensi saranno gli aromi e il carattere.

La collezione storica

La collezione storica è la più rappresentativa: cinque aceti balsamici di Modena Igp di diverse ricette e invecchiamenti creati negli anni, oggi classificati con il numero di medaglie conseguite nelle Esposizioni Universali di fine '800. Prodotti nati dal connubio tra conoscenza e tradizione, giunti fino ai giorni nostri per divenire un prodotto globale che ha permesso all'azienda di essere presente in oltre 70 paesi e di registrare, nel 2022, un fatturato di 13,6 milioni (+25%).

Le Boutique Giusti

Una crescita resa possibile da Stefani Giusti, che ha proiettato l'azienda nel futuro attraverso una gestione giovane e flessibile e un approccio glocal. Artefice nel 2019 del lancio del format retail Boutique Giusti con l'inaugurazione della prima Boutique Giusti di Piazza Grande, una piccola bottega dell'Aceto Balsamico inserita nel contesto di un palazzo firmato dall'architetto Gio Ponti.

Nel dicembre 2021 l'apertura del secondo store, la Boutique Giusti di via Spadari a Milano. Infine, ad aprile 2022, Acetaia Giusti ha inaugurato la sua terza boutique nel cuore di Bologna, in via degli Orefici. Gallerie esperienziali dall'aspetto raffinato, questi spazi non rappresentano semplici punti vendita, ma luoghi in cui scoprire e degustare i prodotti della storica acetaia, circondati da botti secolari e oggetti dell'arte acetiera. Un format dall'anima didattica che vuole diffondere la cultura dell'Aceto Balsamico di Modena nel mondo, ma anche divenire un hub culturale grazie all'interazione con realtà vitivinicole e artistiche per l'organizzazione di eventi.

"Le Boutique Giusti sono l'ulteriore tassello del percorso di crescita della nostra realtà, un'azienda che è passata in pochi anni da cinque a 60 dipendenti, con un'età media di 30 anni, che preserva il valore storico del prodotto nel rispetto della tradizione, ma che al tempo stesso lo rinnova per renderlo sempre più attuale", sottolinea Stefani Giusti, che aggiunge: "Da anni investiamo nella valorizzazione dell'aspetto culturale del nostro prodotto e le boutique sono il completamento di un progetto partito con la nuova sede e le tre fasi del racconto della storia di Acetaia Giusti: il museo per la testimonianza di quanto fatto dalla famiglia nei secoli, le acetaie per illustrare il metodo di produzione, l'assaggio conclusivo nella sala di degustazione per far vivere un'esperienza educativa, la nostra opera divulgativa ha l'obiettivo di vincere due ritrosie spesso riscontrabili nel consumatore: la prima legata alla diffidenza gustativa, per il timore di una nota acetica troppo forte, il secondo relativo al quotidiano utilizzo di un prodotto così eccelso. Con i momenti d'assaggio riusciamo a far conoscere la vera essenza del sapore di un Aceto Balsamico di Modena di qualità e spieghiamo come poterlo usare in cucina ogni giorno per completare piatti e ricette".

© RIPRODUZIONE RISERVATA