



Casa Mazzetti
■ THE HOME OF ACETO BALSAMICO DI MODENA ■

Comunicato Stampa
Cavezzo (MO), 28 settembre 2018

ACETUM APRE 'CASA MAZZETTI'

*A Motta di Cavezzo una nuova struttura educativa ed esperienziale
sull'Aceto Balsamico, IGP e DOP*

È stata inaugurata ufficialmente **Casa Mazzetti – the home of Aceto Balsamico di Modena**. Un progetto fortemente voluto da Cesare Mazzetti e Marco Bombarda – fondatori di Acetum – che ha come obiettivo quello di avvicinare il pubblico alla cultura del Balsamico, aggettivo che ha reso Modena e provincia famosa in tutto il mondo.

Casa Mazzetti è un **centro polifunzionale** aperto a **turisti, scuole, aziende, professionisti e amanti dei sapori autentici**, un luogo capace di offrire ai propri ospiti nuovi stimoli per tenere viva una tradizione senza tempo. Un nome storico legato al marchio più importante dell'azienda per un complesso di 10mila metri quadrati, che si articola in tre edifici, l'uno dedicato alla reception e ai congressi, gli altri due dedicati ciascuno all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e all'Aceto Balsamico di Modena IGP.

Un segnale importante anche per lo sviluppo del territorio che porta la firma di ABF, la compagnia inglese - leader mondiale del food - che un anno fa ha rilevato Acetum. A partire dal mese di ottobre infatti Casa Mazzetti aprirà le porte al pubblico offrendo un'esperienza unica: sarà infatti possibile passeggiare all'interno di un **Teatro** composto da 5600 botti di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, osservare la **Biblioteca del Balsamico** e fare **esperienze multimediali e sensoriali** approfondendo aspetti tematici legati al grande aceto di Modena.

Casa Mazzetti inoltre ospita **Hercules, la botte più grande del mondo**. Con i suoi 274mila litri di capacità, un'altezza di ben 8 metri e un diametro di 7,50, Hercules è interamente realizzata da doghe senza giunture longitudinali, e ha sottratto il titolo al precedente detentore, la botte da birra denominata "Gigante di Heidelberg". Per omaggiare e promuovere la produzione più tipica del suo territorio, Hercules ospita Aceto Balsamico di Modena IGP, e in occasione dell'apertura di Casa Mazzetti ha ceduto qualche litro del suo prezioso contenuto a qualche centinaio di bottiglie commemorative.

Domenica 30 settembre primo appuntamento pubblico per Casa Mazzetti che parteciperà alla giornata di **Acetaie Aperte**, con un programma davvero speciale: dalle 10 alle 18 saranno infatti organizzati tour guidati da collaboratori di Acetum, che non sono normalmente addetti ad accompagnare i visitatori. Si potrà quindi avere la fortuna di essere guidati tra le botti da un cantiniere, piuttosto che da un responsabile del laboratorio o anche dall'amministratore delegato o dal presidente. Ciascuno contribuirà alla visita apportando il proprio punto di vista, la propria passione. A chiudere l'evento un'esibizione della Band Rulli Frulli, adolescenti e giovani con diverse abilità, che daranno vita ad uno spettacolo ritmato da percussioni e strumenti musicali autoprodotti anche con materiali "di recupero" dal sisma dell'Emilia, un'altra espressione della forza e della caparbia della popolazione del territorio.

UFFICIO STAMPA QUALIVITA

Tel. (+39) 0577 1503049
comunicazione@qualivita.it
qualivita.it - qualigeo.eu

    @fqualivita

#turismodop



Casa Mazzetti
■ THE HOME OF ACETO BALSAMICO DI MODENA ■

LE DICHIARAZIONI

Cesare Mazzetti, Presidente Acetum

“Mio nonno mi avvicinò al sapore dell’Aceto Balsamico quando ero bambino, facendo nascere in me una passione per questo prodotto, che dopo una lunga avventura mi portò con Marco Bombarda a fondare Acetum, che in meno di trent’anni è diventata il più grande produttore di Aceto Balsamico di Modena. Abbiamo sempre mantenuti integri la passione per il prodotto e la ricerca per la qualità. Casa Mazzetti vuole essere quindi punto di riferimento della cultura del Balsamico”.

Marco Bombarda, AD Acetum

“Il terremoto del 2012 ha gravemente danneggiato la nostra azienda e ha distrutto la sua storica sede. Noi, e tutti i collaboratori, con la tenacia tipica dei Modenesi non abbiamo mollato, e dopo la faticosa ricostruzione abbiamo deciso di creare qualcosa di nuovo e di positivo. Inoltre, credo che a questo punto non possano sussistere dubbi di nessun genere circa il rispetto degli inglesi di ABF per il territorio e per il nostro prodotto, visto che una notevole parte dell’investimento di 12 milioni di euro è stata sostenuta da loro, con grande volontà e determinazione, e amore per il prodotto”.

IL GRUPPO ACETUM

Il gruppo Acetum, fondato nel 1991 da Cesare Mazzetti e Marco Bombarda, è il più grande produttore di Aceto Balsamico di Modena IGP ed è stato acquisito nel 2017 da un leader mondiale del food, la britannica Associated British Foods. Con una produzione certificata di quasi 30 milioni di litri è la più grande azienda del settore e rappresenta circa il 30% del volume dell’intero comparto dell’IGP. Dispone di 5 stabilimenti produttivi a Cavezzo, Motta di Cavezzo, Castelnuovo Rangone, San Felice sul Panaro e Lugo di Romagna (questi ultimi due siti destinati alla produzione di aceto di vino, utilizzato primariamente come ingrediente del balsamico) e impiega 220 persone. Le vendite del gruppo - che ha un fatturato di quasi 110 milioni di euro - sono prevalentemente effettuate verso l’estero, dove si afferma come il maggiore esportatore italiano di aceti: con una quota di export pari al 92% del totale. I maggiori marchi aziendali sono Mazzetti e FINI, ma l’azienda ha iniziato anche a collaborare con Melinda per la produzione e distribuzione di aceto di mele, inoltre una parte importante della produzione riguarda le c.d. ‘private labels’.