

**AGROECONOMY**

**Aceto Balsamico, che fuoriclasse**

Gli Igp e Dop di Modena macinano numeri top  
 Lotta alla contraffazione

**L'Aceto balsamico di Modena Igp è un fuoriclasse dell'agroalimentare made in Italy. E continua a correre nel mondo facendo numeri da record**



# Aceto Balsamico di Modena Igp, un fuoriclasse del made in Italy

**Il prodotto macina numeri da record**

**Circa il 92% della produzione viene esportato  
 Consorzio in prima linea contro la contraffazione**

di **Lorenzo Frassoldati**  
 MODENA

**Non ha i numeri** del Parmigiano Reggiano, del Grana Padano o del Prosciutto di Parma, ma l'Aceto balsamico di Modena Igp è davvero un fuoriclasse dell'agroalimentare made in Italy. Originario e simbolo della terra di Ferrari e Maserati, il Balsamico Igp alimenta una filiera che nel 2019 ha prodotto un fatturato al consumo di un miliardo di euro, grazie ai suoi 96 milioni di litri, frutto del lavoro delle 62 acetaie nelle province di Modena e Reggio Emilia.

**E corre nel mondo** facendo numeri da record: raggiunge i mercati di 120 Paesi, dove viene esportato circa il 92% della produzione totale, la percen-

tuale più alta di tutto l'agroalimentare italiano. Il successo internazionale ne ha fatto uno dei prodotti più imitati ed evocati nel mondo e anche in Europa, dove c'è sempre qualche furbetto che tenta di taroccarlo.

**Imitazioni ed evocazioni**, contro cui il Consorzio si attiva puntualmente. Sono tre infatti le sole denominazioni registrate previste: l'Aceto Balsamico di Modena IGP, l'Aceto

**ACETAIE DIGITALI**

**La promozione avviene anche grazie alla realtà virtuale grazie alla partnership con la start up Digital Mosaik**

Balsamico Tradizionale di Modena DOP e il Tradizionale di Reggio Emilia DOP; prodotti con caratteristiche molto diverse che da sempre convivono e condividono l'origine dalle terre emiliane.

**Il Tradizionale Dop**, il prodotto più prezioso e invecchiato, conta su 170 produttori per un giro d'affari sui 4-5 milioni di euro grazie ai diecimila litri prodotti in oltre 100mila bottigliette. «I nostri quantitativi - spiega Enrico Corsini, presidente del Consorzio Dop - non sono paragonabili ai milioni di litri del Balsamico Igp, ma è pur vero che il nostro prodotto è molto più costoso, dovendo sottostare a un invecchiamento obbligatorio di almeno 12 o 25 anni». A fine settembre i due Consorzi Igp e Dop hanno aperto le fabbriche dell'oro nero di Modena con «Acetaie aperte». «Il distretto modenese - spiega Mariangela Grosoli, presidente del Consorzio Igp - ha dovuto superare negli ultimi dieci

anni due situazioni che avrebbero potuto metterlo in ginocchio, il terremoto del 2012 e la pandemia del 2020 che ha bloccato la circolazione di persone e merci tra i Paesi del mondo per molti mesi. Siamo stati messi a dura prova più volte, ma ne siamo usciti sempre più forti di prima».

**Il Consorzio Igp** promuove la conoscenza del prodotto anche attraverso la realtà virtuale. Si può infatti degustare, conoscere, apprendere i segreti del Balsamico di Modena senza muoversi da casa, grazie all'innovativo progetto sviluppato insieme a Digital Mosaik, start up trentina. Indossando un visore, il visitatore viene trasportato in un'acetaia modenese tra le botti, osservando il mosto d'uva che cuoce. «Obiettivo principale di questo progetto - spiega la presidente Grosoli - è tutelare gli interessi delle acetaie consorziate e dei consumatori, ma anche e soprattutto l'originalità di un prodotto con caratteristiche uniche al mondo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**1**

**MILIARDO**

Il fatturato  
prodotto  
dall'aceto  
balsamico  
di Modena  
nel 2019

**96**

**MILIARDI**

Sono i litri  
di aceto  
balsamico  
prodotto  
ogni anno

**62**

**ACETAIE**

Sono quelle  
attive nelle  
province  
di Modena  
e Reggio Emilia

