

# Il fondo Clessidra entra in Acetum

Cavezzo. Avrà la maggioranza ma Mazzetti e Bombarda manterranno ruoli importanti. Obiettivo: un polo del Balsamico

di Stefano Turcato

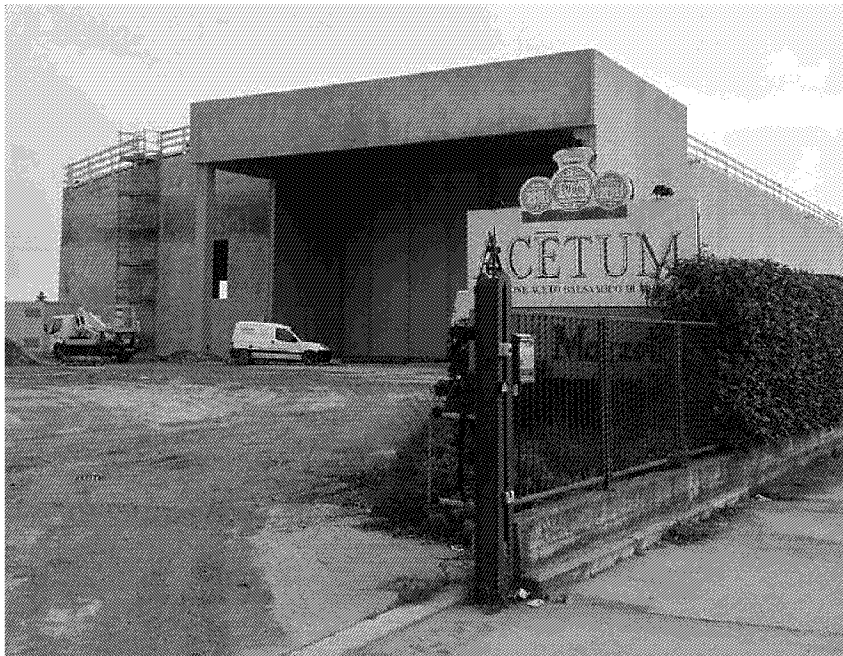
Il Gruppo Acetum di Cavezzo sta per cambiare assetto societario e al tempo stesso da questo passaggio potrà nascere un polo italiano dell'aceto balsamico e dei condimenti con enormi potenzialità.

La duplice notizia nasce dalla decisione del fondo Clessidra, private equity italiano fondato da Claudio Sposito e di cui ora è vicepresidente il manager Francesco Trapani, di puntare con investimenti significativi sul settore agroalimentare di livello elevato e in questo ambito di concretizzare una partnership con Cesare Mazzetti e la famiglia Bombarda, gli imprenditori soci del gruppo Acetum di Cavezzo. Il gruppo della Bassa controlla anche un altro importante marchio quale Fini Modena.

L'accordo di partnership prevede che la Sgr (Società Gestione del Risparmio) Clessidra faccia il proprio ingresso nel gruppo Acetum mediante un'operazione di aumento di capitale. Il fondo di Sposito dovrebbe avere la maggioranza azionaria di Acetum ma gli attuali proprietari Mazzetti e Bombarda manterrebbero sia la governance, restando sul ponte di comando con incarichi di potere, sia il controllo di un notevole pacchetto azionario del gruppo.

I numeri di Acetum Cavezzo sono arrivati a un punto tale da suscitare l'interesse di investitori professionisti: si parla in effetti di ricavi per circa 100 milioni di euro con una marginalità che si aggira sul 15 per cento. Si può parlare di leadership mondiale dell'aceto balsamico di Modena (il 25 per cento della produzione nazionale con disciplinare Igp) e con una quota export che supera l'80 per cento.

Acetum ha sede a Motta di Cavezzo nella struttura storica, che ora è stata completamente ristrutturata, delle ex Cantine Motta, fondate nel 1906. La ristrutturazione si è resa necessaria in seguito ai danni provocati dal terremoto del maggio 2012, danni alle strutture ma anche circa



La sede ristrutturata dell'azienda Acetum di Cavezzo, danneggiata dal sisma del 2012



L'imprenditore Cesare Mazzetti di Acetum

100mila litri di Balsamico che sono andati irrimediabilmente perduti. Ma l'azienda ha avuto la capacità di non arrestare la propria crescita nonostante la calamità naturale.

Acetum produce Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Aceto Balsamico di Modena con particolare attenzione alla qualità di entrambi i pro-

dotti. L'azienda è nata oltre venti anni fa dall'incontro tra due famiglie, Bombarda e Mazzetti. Un nome storico dell'aceto balsamico, quello di Mazzetti, che si è unito ai quattro fratelli Bombarda garantendo il contributo della propria conoscenza del prodotto e dei mercati esteri, affinata già dagli anni Settanta. Allora prese così corpo una delle più grandi Acetaie del settore.

Ora il grande passo determinato dall'arrivo dell'investitore Clessidra, per il quale questo rappresenta soltanto un primo gradino del nuovo business plan. I capitali che saranno apportati da Clessidra dovranno servire per lo sviluppo di un polo di specialità del settore con ulteriori prevedibili acquisizioni nel settore del Balsamico, sempre nel Modenese, per poi estendere le aggregazioni al mondo degli altri condimenti di qualità. L'ingresso nel Gruppo Acetum è il secondo passo di Clessidra nel settore food dopo l'acquisizione di Balconi, che si occupa di prodotti da forno.

