



Parola d'ordine: **balsamico!**

Piace, piace tanto e non solo in Italia. Francesi e tedeschi ne vanno matti, e per tutti, in tutto il mondo, è sinonimo di Aceto Balsamico di Modena. Un ambasciatore del Made in Italy da difendere contro le imitazioni

L'Aceto Balsamico di Modena Igp viene oggi commercializzato in 120 Paesi. Con una produzione di 98 milioni di litri l'anno, esportata per oltre il 90% (soprattutto in Usa e Germania), è uno dei principali prodotti agroalimentari italiani nel mondo. Il fatturato alla produzione supera i 350 milioni di euro, e quello al consumo i 700 milioni: cifre che collocano l'Aceto Balsamico di Modena nella top ten del paniere delle specialità alimentari Dop e Igp italiane. Il grande successo dell'Aceto Balsamico di Modena, soprattutto in ambito internazionale, è testimoniato innanzitutto dalla notorietà del prodotto nel consumatore. Il 97% degli italiani conosce l'Aceto Balsamico di Modena Igp, ma l'awareness altissima riguarda tedeschi e francesi (dove la percentuale supera l'80%). È però la valenza evocativa del termine "balsamico" il termometro di quanto questo prodotto abbia una sua collocazione precisa nella percezione del consumatore. Quale prodotto e quali caratteristiche (organolettiche e produttive) vengono in mente al consumatore se in etichetta legge il termine "balsamico"? Il modello evocativo del termine "balsamico" è stato analizzato tramite un'indagine che Nomisma ha condotto in tre Paesi (Italia, Francia e Germania), realizzando 3.900 interviste. I risultati parlano chiaro: senza ogni dubbio il termine "balsamico" richiama nel

consumatore l'Aceto Balsamico di Modena, non solo in Italia (97%) ma anche in Germania (83%) e Francia (76%). Questo significa che se in etichetta il consumatore vede il termine "balsamico" pensa subito non a un aceto generico, ma proprio alla denominazione Aceto Balsamico di Modena. Quali sono i motivi che supportano tale modello? Non solo la notorietà che il prodotto ha acquisito presso il consumatore ma anche il ruolo che l'Aceto Balsamico ha oggi nelle abitudini di consumo. Il tasso di penetrazione è elevatissimo: l'83% delle famiglie italiane, infatti, ha consumato Aceto Balsamico di Modena in almeno una occasione nel 2014; il consumo avviene prevalentemente in ambito domestico, anche se una parte consistente di popolazione lo utilizza sia in casa che fuori casa. Ma il grande successo che l'Aceto Balsamico di Modena sta ottenendo sui mercati internazionali è dato anche dal posto che questo prodotto occupa sulle tavole di tantissimi francesi e tedeschi: la penetrazione è pari al 69% in Germania e al 66% in Francia, ma è alta la quota di chi consuma almeno 2/3 volte a settimana Aceto Balsamico di Modena (rispettivamente 24% e 35%). Tutti numeri che vanno nella stessa direzione: l'Aceto Balsamico di Modena è un prodotto che di diritto fa parte dei prodotti ambasciatori del Made in Italy nel mondo.



Per saperne di più:
agroalimentare@nomisma.it
www.nomisma.it