

Il caso di Acetum. Presente in tutto il mondo, da giugno sarà nelle gastronomie e gdo tricolori

L'aceto premium? È balsamico

Mazzetti: adesso portiamo il made in Italy anche in Italia

DI GIANFRANCO FERRONI

Puntare sull'Italia con un prodotto italiano, fascia premium. E quello della Penisola è solo l'ultimo mercato da aggredire, visto che fino ad oggi il prodotto è stato sempre esportato con successo: capita a un brand leader internazionale come Mazzetti, al primo posto in numerosi paesi con il suo aceto balsamico a partire dalla Germania, che poi è il primo mercato del settore in Europa, e in Olanda, altra nazione che ha visto un importante sviluppo del comparto aceto negli ultimi anni, fino ad arrivare all'Australia, in cui vanta una consolidata leadership decennale, e dove la percezione vincente è quella di un prodotto italiano, autentico e di grande qualità.

A *ItaliaOggi* il presidente di Acetum **Cesare Mazzetti**, afferma: «Noi abbiamo deciso di puntare sull'Italia solo dopo avere raggiunto importanti traguardi nel mondo perché

riteniamo che sia il caso di portare il made in Italy in Italia, dove c'è ancora dello spazio per crescere e spazio per guadagnare delle nicchie di qualità. Mazzetti L'originale da giugno sarà presente nelle gastronomie italiane e poi piano piano entreranno anche nella grande distribuzione e quindi saremo accessibili a tutti con un prodotto che è premium e quindi ha un grande contenuto qualitativo. Esportiamo in oltre 40 nazioni mentre la nostra azienda Acetum esporta in oltre cento paesi ed è il più grande produttore di aceti in Italia». E sottolineando che l'aceto balsamico di Modena rappresenta uno dei più importanti prodotti agroalimentari italiani a Ig esportati nel mondo, il tasso di esportazione è il più alto in assoluto, il 94%.

Mazzetti, che è anche presidente della fondazione **Qualivita**, ha voluto presentare a Roma anche gli abbinamenti migliori degli aceti, permet-

tendo di provare in anteprima il menu dello chef **Francesco Aprea** nella sua nuova location, quella del ristorante **Idyllo**, nel The Pantheon Iconic Rome Hotel. E Mazzetti è uno dei veterani del settore «aceto balsamico»: espandendo a livello commerciale, prima, e produttivo poi una vecchia passione del nonno Felice, fondò altre realtà produttive (Modenaceti, oggi del gruppo Ponti) per poi trovare il suo punto di equilibrio in Acetum, costituita nel 1990 a Cavezzo in provincia di Modena insieme al socio Bombarda, realtà che riflette tutte le esperienze e conoscenze acquisite durante molti anni, viaggiando per i continenti con le bottiglie nella valigetta.

L'ingresso nel 2017 di Abf (Associated british foods) nel capitale ha portato nuovi investimenti e iniezioni di capacità, tali da consentire ulteriori importanti espansioni: è stato completato un investimento di quasi 20 milioni per la ricostruzione della sede danneggiata dal terremoto e per l'apertura

di un vero centro visite ed esperienziale sull'aceto balsamico, denominata «Casa Mazzetti», una struttura educativa ed esperienziale che ospita Hercules, la botte per l'invecchiamento più grande del mondo. Con i suoi 274 mila litri di capacità, un'altezza di 8 metri, 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». Inoltre sono stati potenziati gli uffici commerciali e amministrativi, con l'assunzione di 38 nuovi collaboratori.

Oggi l'azienda si appresta ad ampliare la presenza in molti mercati strategici, con l'intento di rendere Mazzetti L'Originale il marchio di riferimento per il settore, così come lo sono altri brand di Abf, uno su tutti il tè Twining's. Nel piano finanziario approvato dal gruppo per il 2020 si prevede un incremento di fatturato di oltre il 10%, fino a 115 milioni, con un adeguato supporto di investimenti.

© Riproduzione riservata



Cesare Mazzetti e una confezione dell'aceto balsamico Mazzetti

