

GRAN DEPOSITO ACETO BALSAMICO GIUSEPPE GIUSTI *Storia e futuro della più antica acetaia del mondo*

*“La perfezione dell’Aceto Balsamico di Modena
dipende unicamente da tre condizioni:
scelta delle uve, qualità delle botti, e dal tempo.”*
Giuseppe Giusti, 15 settembre 1863



MODENA – Il “Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti” è la più antica acetaia al mondo, **fondata nel 1605** nella città emiliana.

Oggi, la storica acetaia è guidata con passione, entusiasmo e slancio innovativo dalla **17esima generazione della famiglia**: Claudio Stefani Giusti porta avanti con orgoglio una storia nata oltre 400 anni fa.

Un sapere secolare in evoluzione, una costante **ricerca di eccellenza**, una **visione imprenditoriale giovane** - basata su flessibilità, sostenibilità e valorizzazione del territorio - hanno fatto dell’Acetaia Giusti un punto di riferimento internazionale del Made in Italy gastronomico.

Acetaia Giusti: una storia antica

Aceto balsamico è da sempre sinonimo di cultura e storia. Le prime tracce della sua produzione risalgono all’età romana, ma è durante il Rinascimento che diventa l’**“Oro Nero di Modena”**, l’elisir di “Re e Principi” che conquista un posto d’onore sulle tavole dell’aristocrazia europea. Parte del patrimonio familiare modenese, la sua ricetta viene tramandata a voce di generazione in generazione, e le sue botti gelosamente conservate nei sottotetti delle dimore modenesi.

Sono passati **più di 400 anni** da quando gli antenati della famiglia Giusti avviavano le prime batterie di botti negli attici della loro casa di Via Farini. Da allora, ognuna delle 17 generazioni si tramanda la **sapienza, la sensibilità e la passione** necessarie a produrre un **Aceto Balsamico di grande qualità**.



Nel 1863, **Giuseppe Giusti** - in occasione dell'Esposizione Agraria di Modena – fissa per iscritto quelle che ancora oggi sono considerate **le regole d'oro** per ottenere un "Perfetto Aceto Balsamico": **scelta delle uve, qualità delle botti e, fondamentale, il tempo.** Il "codificato" Aceto Balsamico esce così dai segreti delle soffitte dei palazzi, per erigersi a massimo rappresentante della tradizione gastronomica di Modena.

Durante la Belle Époque il valore degli aceti balsamici Giusti si afferma anche oltre i confini nazionali, con la partecipazione alle Esposizioni Universali dell'epoca: sono di allora **le 14 medaglie d'oro** - che ancora oggi ne caratterizzano l'etichetta disegnata a inizio Novecento - e lo stemma di **"Fornitori della Real Casa Savoia"**, concesso dal Re Vittorio Emanuele III nel 1929.

Il Museo Giusti

All'interno dell'Acetaia, la cui **nuova sede** è stata inaugurata a Ottobre 2018 in un borgo agricolo di metà Ottocento completamente restaurato, trova spazio il **nuovo e ingrandito Museo Giusti**, un **percorso tematico in 10 sale che racconta la storia millenaria** dell'Aceto Balsamico, i **segreti della sua produzione** e l'incontro con la famiglia Giusti.

Un viaggio nel tempo e nello spazio, nell'inestimabile **patrimonio di oggetti e documenti conservati per generazioni**: dagli antichi orci usati per la conservazione, agli strumenti utilizzati nei secoli dagli acetieri, fino alle prime bottiglie e dépliant pubblicitari di inizio Novecento. Tra i cimeli più preziosi ci sono le **botti secolari**, alcune ancora produttive, come la botte "A3" con cui Giuseppe Giusti si presentò a Firenze nel 1861 in occasione dell'Esposizione Italiana indetta dai Savoia, ottenendo una medaglia d'oro per un balsamico di 90 anni.

L'antico borgo - restaurato con un **investimento di 2 milioni di euro ospita** - oltre al Museo Giusti e le antiche botti - uno **spazio per degustazioni e accoglienza.**

"Sentiamo profondamente il valore del patrimonio storico che portiamo con noi" – racconta il CEO Claudio Stefani Giusti – "e facciamo di tutto per dividerlo il più possibile; le acetaie storiche ed il Museo di famiglia sono sempre aperti per i visitatori, che arrivano da tutto il mondo per scoprire la storia di questo meraviglioso prodotto. L'anno scorso ne abbiamo accolti poco meno di 20.000; per tutti loro abbiamo organizzato un tour guidato, raccontando storie e aneddoti che hanno per noi un grande significato. Ad esempio la partecipazione alle gloriose Expo di fine Ottocento... dove i nostri antenati portavano l'aceto anche direttamente in botte, alcune delle quali sono tuttora conservate nel nostro museo".

L'Aceto Balsamico di Modena Giuseppe Giusti

Dal **1605** la famiglia Giusti conduce direttamente l'azienda: **esperienza, cura e passione** sono i valori che guidano la produzione di un Aceto Balsamico senza rivali.



Le fasi più importanti della lavorazione per ottenere la massima qualità dell'Aceto Balsamico di Modena sono seguite da oltre quattro secoli nel rispetto della tradizione. Alla base vi è un'attenta **scelta delle uve di vitigni autoctoni** e l'**invecchiamento in antiche botti di diverse dimensioni e legni**.

Le **600 botti storiche del 1700 e 1800** ancora in attività sono il cuore dell'Acetaia: custodite nel sottotetto e curate con amore dalle diverse generazioni della famiglia. Da qui inizia il lungo viaggio di affinamento dell'aceto balsamico. Ogni legno è prezioso e attribuisce particolari caratteristiche all'aceto: dal castagno, ricco di tannini, si ottiene il classico colore bruno; il ciliegio addolcisce il sapore; il ginepro dona l'essenza resinosa, il rovere il tipico profumo vanigliato. Più antica è la botte, più intensi saranno gli aromi e il carattere trasmessi all'Aceto Balsamico.

La **Collezione Storica** è la più iconica e rappresentativa dell'Acetaia Giusti: cinque Aceti Balsamici di Modena di diverse ricette e invecchiamenti creati negli anni, e oggi classificati con il numero di medaglie conseguite nelle Esposizioni Universali di fine Ottocento.

Non vi sono limiti all'invecchiamento che può avere un aceto balsamico. Ogni anno viene prelevata dalle storiche botti una preziosissima quantità di aceto balsamico "stravecchio": una parte arricchisce la Collezione Storica – costituendone l'ingrediente "segreto" – mentre un'altra, la più pregiata, viene destinata alle riserve. Nascono così i **Grandi Invecchiamenti**.

In questa categoria, il **Tradizionale** è la massima espressione dell'intero mondo degli Aceti Balsamici. E' ottenuto da solo mosto d'uva cotto e invecchiato con l'antico sistema dei "Rincalzi e Travasi" in botti di legni diversi; l'affinato per un minimo di 12 anni, mentre l'Extravecchio per un minimo di 25.

E la collezione **Giusti Riserva**, prodotta ogni anno in quantità estremamente limitata ed estratta da alcune preziose batterie di botti del 1700.

Al *core business* dell'azienda si sono affiancate negli anni nuove linee di prodotto, apprezzate in Italia e nel mondo, come: le Perle di Aceto Balsamico, i Cioccolatini con Aceto Balsamico di Modena, il Panettone con Aceto Balsamico di Modena: una tradizione in continua evoluzione.

La Bottega di Piazza Grande

Inaugurata a dicembre 2019 nel centro storico di Modena, **La Bottega di Piazza Grande** è il primo punto vendita diretto dell'Acetaia Giusti.

Voluto rimando alla tradizione già dal nome, la Bottega è uno spazio raffinato e suggestivo: una **piccola boutique** in cui degustare gli Aceti Balsamici Giusti in un'atmosfera che richiama il Museo Giusti, circondati da botti secolari e antichi oggetti dell'arte acetiera.

I prodotti in degustazione sono tutti quelli che hanno reso Giusti simbolo di eccellenza del Made in Italy gastronomico nel mondo: dalla Collezione Storica all'immane Aceto Tradizionale di Modena DOP che riposa per anni nelle botti secolari fino ad arrivare alle più recenti creazioni come gli aceti biologici di Azienda Agricola Giusti o il pregiato Vermouth invecchiato in botti di Aceto Balsamico o, ancora, i cioccolatini e i panettoni al balsamico.



“Con l’apertura della ‘Bottega di Piazza Grande’ abbiamo l’onore di portare nel cuore della nostra città una piccola parte di storia dell’Acetaia e del Museo Giusti, augurandoci così di poter contribuire alla valorizzazione del centro storico di Modena, dove il turismo internazionale cresce di giorno in giorno” commenta l’Amministratore Delegato Claudio Stefani Giusti.

“Alla base del nostro approccio e della nostra crescita c’è, insieme a una costante ricerca di qualità, la volontà di diffondere la cultura dell’aceto balsamico, un prodotto ricco di tradizione che produciamo con orgoglio da oltre di 400 anni. Questo si traduce nella creazione di esperienze dirette che ci aiutano a comunicarne il valore, e nel caso di ‘Bottega di Piazza Grande’ in un approccio sartoriale tipico delle boutique, dove il potere della narrazione è un fattore fondamentale nella scelta di acquisto.”

La visione imprenditoriale: il Made in Italy del futuro

Il “Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti” è una **storia di eccellenza italiana** lunga più di quattrocento anni. Coniugando il valore del passato a una visione imprenditoriale lungimirante, oggi il brand è il più rappresentativo tra gli Aceti Balsamici di qualità, presente con flagship store in laRinascente a Milano e a Roma, nei negozi Eataly, Delicatessen, Department Store, Hotel e ristoranti più esclusivi del mondo.

Il CEO **Claudio Stefani Giusti** - classe '73, 17esima generazione della famiglia - ha proiettato concretamente l’azienda nel futuro attraverso una **gestione aziendale giovane e flessibile** e un **approccio “glocal”** che accresce il valore del Made in Italy gastronomico nel mondo. L’azienda è infatti sinonimo di innovazione a partire dalla gestione delle risorse umane. Il team giovane e in continua crescita - **50 dipendenti** in Italia con **un’età media di 30 anni** – lavora attraverso un **modello trasversale** in cui le strategie e le esperienze vengono condivise in tutti i reparti. La formazione continua alimenta una dinamicità di pensiero alla base delle diversificate strategie di crescita.

Dal legame con il territorio e dall’attenzione alle nuove tendenze della famiglia Giusti si sono inoltre sviluppate negli anni iniziative parallele che contribuiscono a diffondere il brand di famiglia che a fare sistema. Ne sono esempi la creazione del circuito **“Discover Ferrari & Pavarotti Land”**, una guida alla scoperta delle eccellenze modenesi. Oppure l’evento **Giusti 16/05**, lanciato a maggio 2018: un global contest visuale che coinvolge una rete di quasi 100 ristoranti, bistrot e wine bar nel mondo e che vede l’Aceto Balsamico Giusti protagonista di ricette raccontate attraverso i social media. O ancora per avvicinare l’Aceto Balsamico al mondo del bere miscelato è stato creato il format di eventi **Giusti Cocktail Night**.

Claudio Stefani Giusti porta avanti brillanti obiettivi di espansione. Il **2018** si è chiuso con una **crescita del fatturato del 20%**, portandolo a **8,2 milioni di euro** – di cui il 60% realizzato nei **60 paesi** fuori dall’Italia in cui il brand è presente. Le chiavi del successo di questa internazionalizzazione sono strategie differenziate area per area, aumento in numero e capacità del team, assunzione di personale direttamente nel paese estero, apertura di nuove filiali, e



soprattutto continua e costante diffusione della cultura dell'Aceto Balsamico di Modena come ingrediente capace di impreziosire e valorizzare qualsiasi piatto dall'antipasto al dolce, passando per la mixology. **Nel 2017 è stata inaugurata la prima filiale commerciale estera in Corea, e nel 2019 è stata aperta la seconda, a New York.**

A fine 2019 nel cuore di Modena è nata la Bottega di Piazza Grande, primo punto vendita diretto dell'azienda, con l'idea di creare un format replicabile in Italia e all'estero. Tra i **progetti per il 2020**, il lancio sul mercato del **Vermouth Giusti**, il primo vermouth invecchiato nelle botti di aceto balsamico .

CONTATTI

Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti

Strada Quattro Ville 52

41123, Modena (MO)

Tel. 059 840135

www.giusti.it