





DAL 1850 UNA GRANDE TRADIZIONE DEL MADE IN ITALY

"Il sapore e l'aroma del nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sono la migliore gratificazione che il tempo possa riservarci ed il miglior regalo che, con il cuore, si possa donare"
(Augusto Malpighi, 1885-1972)

La storia della nostra Acetaia ha inizio nel 1850, quando Pietro Malpighi, trisnonno di Massimo ad oggi presidente di Acetaia Malpighi, trasmette al figlio Augusto una preziosa eredità: la ricetta per produrre il vero e genuino "Aceto naturale".

PRODUCING TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR SINCE 1850

"The taste and scent of our Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (Traditional Balsamic Vinegar of Modena) are the best satisfaction that time can bring us and the best heartfelt present that can be gifted"
(Augusto Malpighi, 1885-1972)

The history of our Acetaia started in 1850, when Pietro Malpighi, great-great-grandfather of the current president of the Acetaia, passed to his son Augusto a precious heritage: the recipe to produce the real and genuine "natural Vinegar".

Artigiani del Balsamico

Cinque generazioni della nostra famiglia hanno condotto la tradizione, la storia e i segreti dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, questa grande eccellenza delle terre modenesi, dal passato fino ai giorni nostri.

La passione di famiglia è diventata una solida realtà imprenditoriale, che esporta oltre frontiera il 70% della sua produzione.

Artisans of Balsamico

Five generations of the Malpighi family have conducted the tradition, history and secrets of the Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, this great excellence of the Modenese lands, from the past to nowadays.

The family passion has become a solid business reality that exports across borders the 70% of its production.



Augusto mio caro figlio
Credo che la più condensata ed espressiva
conclusione del mio quaderno di appunti sia
quello di dare una ricetta per fare del vero
e genuino aceto naturale ricetta cap^o distilla-
ta da quanto sono andato esponendo.
Almeno cinque vasselli di legno di buona
fattura, mosto d'uva genuino concentrato,
madre di buon aceto denso e lungamente
invecchiato e caro figlio mio il tempo
che auguro il Signore ti dia onde tu
e la tua discendenza possa gustare
questo balsamo

Pietro Malpighi Ottobre 1850

LA RICETTA DI NONNO AUGUSTO

Una lettera scritta nell'ottobre del 1850, dove Pietro Malpighi trascrive la ricetta per fare del "vero e genuino Aceto naturale".

La lettera è destinata al figlio Augusto: da qui ha inizio la storia della nostra famiglia.

Un documento originale che certifica la nostra antica tradizione.

THE RECIPE OF THE GRANDFATHER AUGUSTO

A letter written in 1850, in which Pietro Malpighi mentions the recipe to obtain the "real and genuine natural vinegar". This letter meant for his son Augusto: this is the beginning of the Malpighi's family history. An original document that certifies our ancient tradition.

FILIERA CORTA E CONTROLLATA

Una filiera corta e controllata, che segue tutti i passaggi produttivi, dalle uve al prodotto finito.

Per ottenere un prodotto 100% naturale e 100% Made in Modena.

SHORT AND CONTROLLED SUPPLY CHAIN

A short and controlled supply chain, that follows all the production steps, from grapes to final product.

To obtain a 100% natural and 100% Made in Modena product.

01

GRIFFE DEL BALSAMICO

I nostri prodotti, il cui packaging viene ideato dallo staff aziendale, sono apprezzati e utilizzati da appassionati di food, gourmet, vino e lifestyle. Si trovano nelle migliori gastronomie, enoteche e salumerie, hotel e ristoranti di lusso in Italia e nel mondo.

GRIFFE OF BALSAMICO

The entire packaging of our collection is designed by the Malpighi staff. Our products are appreciated by many food and wine lovers and they are all available in the best delicatessens, wine shops, luxury hotels and restaurants in Italy and in all over the world.

02

CULTURA DEL PRODOTTO

Collaboriamo con numerose Scuole di Cucina Internazionali per divulgare la conoscenza della storia Malpighi e la grande eccellenza italiana rappresentata dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, frutto delle particolari caratteristiche pedoclimatiche e della varietà delle uve tipicamente coltivate nel modenese.

PARTNER WITH COOKING SCHOOLS

Acetaia Malpighi cooperates with many international cooking schools to divulge the history of the Malpighi family and the knowledge of one of the Italian food excellence: the traditional balsamic vinegar of Modena DOP, that is a combination of microclimate and variety of grapes typically cultivated in the Modenese area.

03

1850

LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Una lettera scritta nell'ottobre del 1850, dove Pietro Malpighi avvia la prima antica acetaia e trascrive la ricetta per fare del "vero e genuino Aceto naturale".

THE TRADITION OF THE FAMILY MALPIGHI

A letter written in october 1850 in which Pietro Malpighi starts the first ancient vinegar factory and transcribes the recipe to produce "the original and genuine natural vinegar".

1979

FONDAZIONE CONSORZIO

Ermes Malpighi, 4^a generazione dell'Acetaia, è tra i fondatori del Consorzio di Tutela di Modena per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

FOUNDATION OF THE CONSORTIUM

Ermes Malpighi, the fourth generation of the Malpighi family, is one of the founder of the "Consortium of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena dop".

1998

IL BRAND

Massimo Malpighi, 5^a generazione, prende il timone di questo grande hobby di famiglia e lo trasforma in azienda, dando impulso a comunicazione e marketing.

THE BRAND

Massimo Malpighi the fifth generation of the Malpighi family, turns the great hobby of his family into a business, giving a boost to marketing and communication.

2002

DIVISIONE TURISMO

Nasce la Divisione Turismo: educational gratuiti alla scoperta dei segreti e delle tecniche produttive dell'ABTM DOP e dei prodotti della Collection Malpighi.

TOURIST DEPARTMENT

Free educational to discover the secret and the production techniques to produce the Traditional Balsamic Vinegar of Modena dop and the Collection Malpighi.

2009

COLLECTION

La Collection si amplia e Acetaia Malpighi lancia il primo Condimento bianco Prelibato, ideale per il mercato ittico e "invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino".

COLLECTION

The Collection Of Acetaia Malpighi Grows To Include The First White Condiment "Prelibato", Suitable On Fish which ages for at least 5 years in Ash wood barrels".

2015

NUOVA SEDE

Lo stabilimento si estende su una superficie di oltre 3.000 metri quadrati: qui si trovano uffici, magazzino, sede produttiva e legale.

NEW HEADQUARTERS

The new production site extends over a surface of more than 3.000 square metres, in which are located also our offices, the warehouse and the registered office.

2016

TASTE & TOUR

Un percorso sensoriale per visitare le antiche acetaie, con botti che risalgono al 1500, e degustare in verticale i prodotti Acetaia Malpighi, passando dall'Aceto più giovane al più vecchio.

TASTE & TOUR

A tour inside our ancient vinegar factory with barrels dating back to 1500 and a sensory experience to taste the Acetaia Malpighi's products, from the youngest vinegar to the oldest vinegar.

2020

170 ANNI

I nostri primi 170 anni, il lancio del nuovo sito internet e di una forte collaborazione con vari food blogger nazionali e internazionali.

170 YEARS

Our first 170 years, the new website and a very important cooperation with national and international food blogger.

PROFESSIONALITÀ

PROFESSIONALISM

Alcuni riconoscimenti e Premi

- 1989: Palio di San Giovanni, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Malpighi 1° classificato
- 2018: Palio degli Aceti, Acetaia Malpighi 1ª classificata
- 2019: Premio “Forme dell’Aceto”, Premio Innovazione per le Perle all’”Aceto Balsamico di Modena IGP – Premio Migliore Etichetta per l’Aceto Balsamico di Modena IGP

Awards and Prizes

- *1989 Palio Di San Giovanni, Traditional Balsamic Vinegar Of Modena Dop Malpighi 1st Place*
- *2018: Palio Of Vinegars, Acetaia Malpighi, 1st Place*
- *2019: Prize “Forme Dell’aceto” (Shape Of Vinegar), Innovation Award For “Pearls Of Balsamic Vinegar Of Modena Igp” Award For The Best Label For “Balsamic Vinegar Of Modena Igp”*

Oltre 170 anni di storia e:

- + 3.500 botti di legni antichi e pregiati nelle antiche Acetaie
- + 30.000 visitatori l'anno
- + 70% export all'estero

Over 170 years of history and:

- *More Than 3.500 Barrels*
- *More Than 30.000 Visitors*
- *More Than 70% Export*



Un assaggio della nostra Collection

Tutti i nostri prodotti sono studiati direttamente dal presidente Massimo Malpighi e messi in commercio dopo una accurata attenzione a tutti i dettagli, non solo organolettici ma anche di abbinamento gustativo e di packaging.



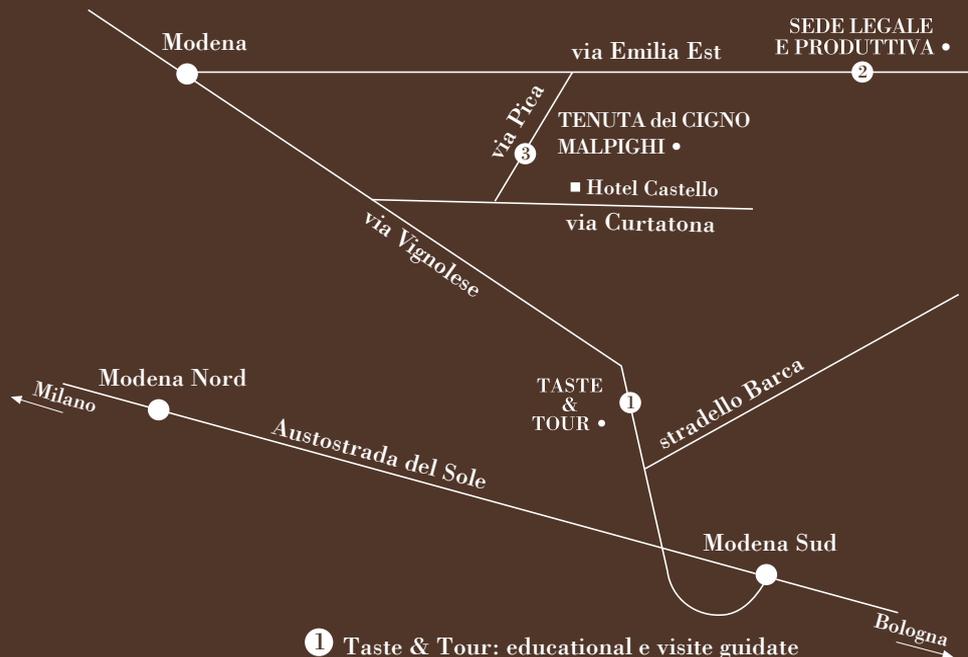
Our Collection

All Our Products Have Been Studied By The President, Mr. Massimo Malpighi And They Are Put On Sale After Strict Control And Rigorous Packaging Inspection, Organoleptic Test And Gustatory Analysis.

ACETAIA MALFISMI
SEDE PRODUTTIVA







① Taste & Tour: educational e visite guidate
 Via Vignolese, 1487
 41126 Modena, Zona San Donnino
 tel. +39 059 467725
 tour@malpighistore.it

② Sede legale e produttiva
 Via Emilia Est, 1525/1527 – 41122 Modena
 tel. +39 059 465063
 info@acetaiamalpighi.it

③ Tenuta del Cigno Malpighi
 Via Pica, 310 – 41126 Modena

www.acetaiamalpighi.it