



Acetaia Malpighi: dal 1850, artigiani dell'Aceto Balsamico

La famiglia Malpighi inizia a produrre Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nel 1850 quando Pietro Malpighi trasmette al figlio Augusto una preziosa eredità: la ricetta per produrre il vero e genuino "Aceto naturale". Quella preziosa ricetta è passata di mano in mano per cinque generazioni, unite dalla passione e dal rispetto di una forte tradizione che per lungo tempo è stata condotta fino ai giorni nostri. Pietro poi Augusto, Nonna Maria, Ermes (tra i fondatori del Consorzio) e Massimo.



"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)



Dal 1997 l'azienda è guidata da **Massimo Malpighi**, quinta generazione: tradizione, passione e intuizione sono le qualità trainanti che hanno condotto il brand ad affermarsi come uno dei principali produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e di Aceto Balsamico di Modena IGP di alta qualità. Massimo dal 2015 è Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana; è docente IFSE, l'unica scuola di cucina d'Italia a meritare il riconoscimento di eccellenza italiana, polo divulgativo

della cultura enogastronomica italiana; tiene lezioni di marketing aziendale presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. **Siede nel Consiglio di amministrazione dei Consorzi per la tutela e la salvaguardia del vero Aceto Balsamico** di Modena IGP e del vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Il brand Acetaia Malpighi esporta oltre frontiera il 70% della sua produzione.

"Quando parlo del Balsamico quella che racconto è una storia semplice, è la nostra storia. Semplice come la terra e come la famiglia, come ciò che ci lega alle nostre origini."

Massimo Malpighi, presidente Acetaia Malpighi

Oggi l'azienda custodisce oltre **3.000 botti** dove riposa e matura lentamente il vero **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, un tesoro che solo chi conosce da vicino può portare nel cuore. Al DOP l'azienda affianca la produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP, di Condimenti Chiari, Scuri e Aromatizzati, di Perle, Gelatine, Insaporitori e Sfiziosità a base di Aceto Balsamico di Modena IGP. Acetaia Malpighi ha una mission aziendale molto chiara e da sempre porta avanti i suoi valori legati ad una tradizione antica, che come tale va tutelata e preservata: tutti gli Aceti e Condimenti della Collection sono ottenuti solo con materie prime di qualità, le uve dei vigneti di famiglia, e si trovano solo presso canali distributivi selezionati; **niente GDO, niente primi prezzi, niente prodotti cheap o glasse.**



La **gamma di prodotti** Acetaia Malpighi è innovativa e originale: invita a sperimentare e divertirsi in cucina, seguendo le proprie emozioni e la propria fantasia. Una cultura millenaria che si mescola all'innovazione, una tradizione secolare che si fonde alla più avanzata ricerca gastronomica. Per fare cultura sul mondo dell'Aceto Balsamico e sui suoi utilizzi in cucina, **l'azienda nel 2023 ha creato una Mobile App e pubblicato un libro.**

La mobile app "My Malpighi" è gratuita e multilingue e può essere scaricata in versione iOS e Android: contiene oltre 140 ricette per usare al meglio l'Aceto Balsamico in cucina. L'utente può accedere con estrema facilità e selezionare la portata desiderata tra: antipasti, primi e secondi piatti, contorni e formaggi, insalate, frutta e dessert, cocktail. Può



trovare ricette classiche come i "Pomodorini con burrata e Aceto Balsamico", proposte sfiziose come il "Flan di Parmigiano con Perle Nere all'Aceto Balsamico di Modena IGP" ed il "Pasticcio di tortellini in crosta con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP", inclusi i piatti a base di pesce come il "Risotto con Scampi e Saporoso". Non mancano proposte di usi più facili e veloci, come l'Hot Dog in Salsa Barbecue all'Aceto Balsamico, e vegane come il Centrifugato di verdure con Condimento allo Zafferano.

Il libro **“Acetaia Malpighi, artigiani del Made in Italy”** vuole decantare la città di Modena perchè proprio nelle prospere terre modenesi - dove *ars naturae* e *ars cultura* si fondono - avviene il capolavoro: il mosto d'uva cotta si trasforma in un elisir che incanta tutti i sensi. Nel volume, che ripercorre i passaggi salienti di vita di una famiglia vocata all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Acetaia Malpighi approfondisce un altro capolavoro del saper fare modenese: l'Aceto Balsamico di Modena IGP, che deriva dalla stessa tradizione produttiva del DOP ma porta con sè un'altra denominazione. Il volume vuole rendere omaggio alle generazioni precedenti che non ci sono più e in particolare alla “nonna Maria”, cuoca rinomata all'interno di diversi ristoranti tra Emilia e Lombardia, colei che nel lontano 1965 elaborò il primo menu a base di ricette con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dall'antipasto al dolce. A lei, dunque, e agli appassionati di Aceto Balsamico è dedicata la parte conclusiva del libro con le sue prelibate ricette tipiche della cucina emiliana e rivisitate in chiave moderna, per svelare ai lettori dove l'Aceto Balsamico trova la sua massima espressione.



Le esperienze gratuite di visita e la degustazione in verticale

Da oltre 20 anni Acetaia Malpighi organizza e propone esperienze dirette di conoscenza dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Partecipare ad una visita guidata significa immergersi in una vera e propria esperienza sensoriale. I visitatori, accompagnati sotto la guida esperta di Monica, da sempre responsabile del segmento turistico, e dai suoi collaboratori, possono scoprire gratuitamente le antiche acetaie per "toccare con mano" le antiche acetaie e comprendere le diverse fasi dell'invecchiamento del prodotto.



In questi luoghi magici dove nasce la magia di una grande eccellenza, le persone possono conoscere le tecniche produttive che il fattore umano ha elaborato e trasmesso nello sviluppo della storia di questo prodotto, come i travasi e i rinalzi.

La proposta della visita guidata si arricchisce con l'**esposizione della collezione di oggetti e documenti storici** che la famiglia Malpighi conserva dal 1850, tra cui: antichi trani ed alzavino, paioli di rame per la cottura del mosto, una pigiatrice

manuale, una botte di legno a tre strati (rivestita negli anni 1500 - 1750 - 1920), una botte a due strati (rivestita nel 1860 e successivamente nel 1975), una limited edition di bottiglie di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e infine la lettera originale in cui Pietro Malpighi, fondatore della storica Acetaia nel 1850, consegna al figlio Augusto la ricetta per fare del "vero e genuino Aceto naturale". Al termine della visita i visitatori possono partecipare ad una degustazione "in verticale" passando dall'Aceto più giovane al più vecchio per abituare gradualmente al palato i tanti sapori e gusti di questo straordinario prodotto. Le visite guidate sono gratuite, su prenotazione e aperti a piccoli e grandi gruppi,

in lingua italiana e straniera. L'azienda collabora poi con Scuole di Cucina e chef per sperimentare nuove applicazioni del prodotto in cucina e per "fare" cultura rispetto all'utilizzo corretto dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e di tutta la Collection Malpighi in cucina.

L'azienda agricola per la coltivazione di Uve e Lavanda Di Modena ®

L'azienda agricola Tenuta del Cigno, di proprietà della famiglia Malpighi, si trova alle porte di Modena, in Via Pica n.310, perché è qui che hanno sede le antiche Acetaie. Oltre venti ettari di terreno fanno da cornice a questa oasi di quiete punteggiata da alberi secolari, che un tempo era zona di migrazione dei cigni: da qui il nome **"Tenuta Del Cigno"**. Ancora oggi, infatti, l'azienda agricola è abitata anche da pregiati Cigni neri e Cigni bianchi selvatici.



Oltre ai vigneti per la coltivazione di Uve Lambrusco di Modena, Trebbiano di Spagna e Trebbiano di Modena, la Tenuta accoglie anche un Lavandeto di 4 ettari che prende il nome di "Podere Bocchetta" in memoria dei tempi passati. Qui viene coltivata la prima Lavanda di Modena® biologica (l'unica e originale di Modena, con marchio depositato dall'azienda agricola nel 2020), da cui si ricava la Linea di Cosmetici biologici, naturali e ipoallergenici in vendita presso l'e shop dedicato.

La Tenuta del Cigno accoglie anche arnie di api per la produzione di Miele Biologico, un orto alla francese dedicato alla coltivazione di piante ornamentali e commestibili, piante per la coltivazione della senape, alberi di melograno e noci, erbe aromatiche. Per la salvaguardia dell'ambiente e in sinergia con gli obiettivi dell'Agenda 2030, l'azienda agricola si concentra sul risparmio energetico attraverso l'impiego di energia rinnovabile fotovoltaica, e sul risparmio idrico attraverso un razionale impiego dell'irrigazione. Presso la Tenuta del Cigno è possibile vivere l'esperienza di un educational immerso nella natura dei lavandeti e dei vigneti, al termine del quale scoprire lo spazio "Caveau" dove si trovano più di tremila botti per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

La famiglia fornisce anche il servizio di "Batterie a Balia" con la possibilità di acquistare una batteria di botti dedicata alla produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

La tappe dell'azienda e della Famiglia

1200: Le origini della famiglia Malpighi risalgono al 1200.

Antica ed illustre Casata di origine bolognese, nota fin dal secolo XVI, deve la sua maggiore gloria alla luminosa figura di Marcello Malpighi che fu eccellente medico ed anatomico.

1500: La famiglia Malpighi eredita il "Podere Bocchetta" alle porte di Crevalcore (Bologna), che rappresenta il primo insediamento rurale nella storia dei Malpighi.

1850: Pietro Malpighi avvia la prima antica acetaia di famiglia e trascrive la ricetta per fare del "vero e genuino Aceto naturale". L'Antica Acetaia diventerà poi Acetaia Malpighi.

1975: Viene fondata l'azienda agricola Tenuta del Cigno.

1979: Ermes Malpighi, 4a generazione dell'Acetaia, è tra i fondatori del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del prodotto.

1998: Massimo Malpighi prende il timone di questo grande hobby di famiglia e lo trasforma in azienda, dando impulso a comunicazione e marketing.

2002: Nasce la Divisione Turismo: educational gratuiti alla scoperta dei segreti e delle tecniche produttive dell'ABTM DOP e dei prodotti della Collection.

Malpighi.

2004: L'azienda lancia sul mercato Saporoso, il primo condimento scuro della Collection Malpighi con caratteristiche di morbidezza e corposità "simili" alle due eccellenze, DOP e IGP, ma dall'utilizzo meno esclusivo e più spensierato.

2009: Nasce Prelibato, il primo Condimento bianco ideale per il mercato ittico e invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.

2015: Inaugura la nuova sede legale con uffici, magazzino e produzione: lo stabilimento, in via Emilia Est a Modena, si estende su una superficie di oltre 3.000 metri quadrati.

2016: Nasce Taste&Tour: un percorso sensoriale per visitare le antiche acetaie e degustare in verticale i prodotti della Collection, passando dall'Aceto più giovane a quello più invecchiato.

2020: Acetaia Malpighi celebra 170 anni.

2023: Nasce l'app mobile gratuita e multilingue "My Malpighi", per la user experience dei clienti: oltre 140 ricette per utilizzare al meglio l'Aceto Balsamico e la Collection Malpighi in cucina. Viene pubblicato il libro "Acetaia Malpighi, artigiani del Balsamico": nel volume la storia della famiglia Malpighi si intreccia con quella di due delle più grandi eccellenze del "saper fare modenese", l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Contiene inoltre alcune prelibate ricette della cucina emiliana.

Acetaia Malpighi: Artisans of Balsamic Vinegar since 1850

The Malpighi family began producing Traditional Balsamic Vinegar of Modena in 1850 when Pietro Malpighi, great-great-grandfather of Massimo, the current president of Acetaia Malpighi, passed down to his son Augusto a precious legacy: **the recipe to produce the true and genuine “natural vinegar”**. This valuable recipe has been handed down through five generations, united by passion and respect for a strong tradition that has been upheld until today. From Pietro to Augusto, Nonna Maria, Ermes (one of the founders of the Consortium and AED Master Taster), and now Massimo.



“The flavor and aroma of our Traditional Balsamic Vinegar of Modena are the finest reward that time can bestow and the greatest gift that, with the heart, one can give” - Augusto Malpighi, 1885-1972.



Since 1997, the company has been led by **Massimo Malpighi**, the fifth generation. Tradition, passion, and intuition are the driving qualities that have established the brand as one of the leading producers of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP and high-quality Balsamic Vinegar of Modena IGP. Since 2015, Massimo has held the title of Knight of the Order of Merit of the Italian Republic. He is also a lecturer at IFSE, the only culinary school in Italy to receive recognition as an Italian excellence, an educational hub spreading Italian food and wine culture. Additionally, Massimo teaches business marketing at the

University of Modena and Reggio Emilia. **He serves on the Board of Directors of the Consortia for the protection and preservation of true Balsamic Vinegar of Modena IGP and true Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP.** The Acetaia Malpighi brand exports 70% of its production beyond borders.

“When I talk about Balsamic, what I tell is a simple story, our story. Simple like the land and the family, like what ties us to our origins.”
Massimo Malpighi, President of Acetaia Malpighi

Today the company preserves over **3,000 barrels** where the true **Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP** rests and matures slowly—a treasure that only those who know it up close carry in their hearts. Alongside the DOP, the company also produces Balsamic Vinegar of Modena IGP, Light, Dark, and Flavored Dressings,



can

Pearls, Jellies, Seasonings, and Delicacies made with Balsamic Vinegar of Modena IGP.

Acetaia Malpighi has a clear corporate mission and has always upheld its values tied to an ancient tradition, which, as such, must be protected and preserved: all the Vinegars and Dressings in the Collection are crafted only with high-quality raw materials - the grapes from family vineyards - and are available exclusively through selected distribution channels; **no large-scale retail, no entry-level prices, no cheap products or glazes.**



The Acetaia Malpighi **product range** is innovative and original, inviting you to experiment and have fun in the kitchen, following your emotions and imagination, all under one guiding principle: excellence. A millennia-old culture blending with innovation, a centuries-old tradition merging with cutting-edge gastronomic research. **In 2023, to promote awareness of the Balsamic Vinegar world and its uses in the kitchen, the company created a Mobile App and published a book.**

The **“My Malpighi” mobile app** is free and multilingual, available for download on iOS and Android. It features over 140 recipes to make the most of Balsamic Vinegar in the kitchen. Users can easily access and



select their desired course, including appetizers, first and second courses, side dishes and cheeses, salads, fruits, desserts, and cocktails. You can find classic recipes like “Cherry Tomatoes with Burrata and Balsamic Vinegar”, creative options like “Parmesan Cheese Flan with Malpighi Black Pearls” and “Tortellini Pie with Traditional Balsamic Vinegar of Modena”, including seafood dishes like “Risotto with Scampi and Saporoso”. There are also suggestions for quick and easy uses, such as Hot Dog with our “Balsamic” BBQ sauce, and vegan options like a vegetable smoothie with our Saffron Dressing.

The book **“Acetaia Malpighi, Artisans of Made in Italy”**, conceived by Massimo Malpighi, aims to celebrate the city of Modena, where *ars naturae* and *ars cultura* merge, giving life to the masterpiece: grape must transformed into an elixir that enchants all senses. The volume delves into the significant life stages of a family dedicated to Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP, exploring another masterpiece of Modenese know-how: Balsamic Vinegar of Modena IGP, arising from the same production tradition as DOP but with a distinct designation. The book pays homage to past generations, especially “Grandma Maria”, a renowned cook in various restaurants in Emilia and Lombardy, who, in 1965, created the first menu based on Traditional Balsamic Vinegar of Modena, from appetizers to desserts. The concluding part of the book is dedicated to her and Balsamic Vinegar enthusiasts, featuring her delightful recipes revisited in a modern context, revealing where Balsamic Vinegar finds its highest expression.



Free tour and tasting experiences

For over 20 years, Acetaia Malpighi has been organizing and offering direct experiences to learn about the Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP. Taking part in a guided tour about Balsamic Vinegar means immersing yourself in a true sensory experience. Visitors, guided by the expert leadership of Monica, who has always been responsible for the tourism segment, and her collaborators, can explore the ancient acetaie for a hands-on experience with over 3,000 preserved barrels and understand the different stages of the product's aging.



In these magical places where great excellence is born, people can learn about the production techniques that the human factor has elaborated and transmitted in the development of the history of this product, such as transfers and top-ups.

The guided tour proposal is enriched with the **exhibition of the collection of objects and historical documents** that the Malpighi family has preserved since 1850, including ancient funnels and wine lifts, copper cauldrons for boiling must, a manual grape press, a three-layer wooden barrel (lined in the years 1500 - 1750 - 1920), a two-layer barrel (lined in 1860 and subsequently in 1975), a limited

edition of bottles of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP, and finally, the original letter in which Pietro Malpighi, founder of the historic Acetaia in 1850, hands over the recipe to his son Augusto for making the "true and genuine natural Vinegar". At the end of the tour, visitors can participate in a "vertical" tasting, moving from the youngest to the oldest vinegar to gradually accustom the palate to the many flavors and tastes of this extraordinary product. Guided tours are free, by reservation, and open to small and large groups, in Italian and foreign languages. The company also collaborates with cooking schools and chefs to experiment with new applications of the product in the kitchen and to promote the correct use of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP and the entire Malpighi Collection.

The farm for the cultivation of Grapes and Lavender of Modena®

The Tenuta del Cigno farm, owned by the Malpighi family, is located on the outskirts of Modena, at Via Pica n. 310, as this is where the ancient acetaie are situated. Over twenty hectares of land frame this oasis of peace dotted with centuries-old trees, which was once a migration area for swans: hence the name "**Tenuta Del Cigno**" (Swan Estate). Even today, the farm is inhabited by prestigious black swans and wild white swans.



Alongside the vineyards for the cultivation of Lambrusco di Modena, Trebbiano di Spagna, and Trebbiano di Modena grapes, the farm also hosts a Lavender field of 4 hectares named "Podere Bocchetta" after their historic land. Here, the first organic Lavender of Modena® (the only and original one in Modena, with a trademark registered by the agricultural company in 2020) is

cultivated. It serves as the source for the line of organic, natural, and hypoallergenic cosmetics available at the dedicated e-shop.

Tenuta del Cigno also houses beehives to produce Organic Honey, a French-style garden dedicated to cultivating ornamental and edible plants, mustard plants, pomegranate and walnut trees, and aromatic herbs. For environmental conservation and in synergy with the goals of the 2030 Agenda, the agricultural company focuses on energy savings through the use of renewable photovoltaic energy and water savings through the rational use of irrigation.

Visitors to Tenuta del Cigno can experience an educational tour immersed in the lavender fields and vineyards. At the end of the tour, they can discover the “Caveau” space where more than three thousand barrels are stored for the production of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP. The family also offers the service of “Batterie a Balia” with the possibility to purchase a set of barrels dedicated to the production of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP.

Company's Timeline

The origins of the Malpighi family date back to 1200. An ancient and illustrious lineage of Bolognese origin, known since the 16th century, owes its greatest glory to the luminous figure of Marcello Malpighi, an excellent physician and anatomist. Here are the main stages of its history.

1500: The Malpighi family inherits the “Podere Bocchetta” on the outskirts of Crevalcore (Bologna), representing the first rural settlement in the history of the Malpighi family.

1850: Pietro Malpighi starts the first ancient family acetaia and transcribes the recipe for making the “true and genuine natural Vinegar”. The Ancient Acetaia will later become Acetaia Malpighi.

1975: The Tenuta del Cigno farm is founded.

1979: Ermes Malpighi, the 4th generation of the Acetaia, is among the founders of the Consortium for the protection and enhancement of the product.

1998: Massimo Malpighi takes the helm of this great family hobby and transforms it into a company, giving impetus to communication and marketing.

2002: The Tourism Division is born: free educational tours to discover the secrets and production techniques of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP and Malpighi Collection products.

2004: The company launches Saporoso, the first dark dressing of the Malpighi Collection with characteristics of softness and flavorfulness “similar” to the two excellences, DOP and IGP, but less exclusive, both in its use and price.

2009: Prelibato is born, the first white dressing ideal for the fish market and aged at least 5 years in small Ashwood barrels.

2015: The new legal headquarters with offices, warehouse, and production is inaugurated: the establishment, in Via Emilia Est in Modena, covers an area of over 3,000 square meters.

2016: Taste&Tour is born: a sensory journey to visit the ancient acetaie and vertically taste the products of the Collection, moving from the youngest to the oldest vinegar.

2020: Acetaia Malpighi celebrates 170 years.

2023: The free and multilingual mobile app “My Malpighi” is launched for customer user experience: over 140 recipes to make the best use of Balsamic Vinegar and the Malpighi Collection in the kitchen. The book “Acetaia Malpighi, Artisans of Balsamic” is published: the volume intertwines the history of the Malpighi family with two of the greatest excellences of the “Modenese know-how”, Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP and Balsamic Vinegar of Modena IGP. It also contains some exquisite recipes from the Emilian cuisine.