

# Aziende storiche. Aceto balsamico del Duca Un'eccellenza made in Italy dal 1891

**ANTONIO DEGL'INNOCENTI**  
MODENA

**D**a poco ha superato i suoi 125 anni di età ma l'Aceto Balsamico del Duca rimane tutt'ora un'eccellenza del made in Italy.

Si tratta di una delle aziende più antiche e ricche di tradizione di aceto balsamico tradizionale, che poco tempo fa le è valso l'ingresso nel registro dell'Unione imprese storiche d'Italia, l'associazione nata a Firenze nel 2000 e che oggi abbraccia quasi cinquanta imprese ultracentenarie su tutto il territorio nazionale testimoni di un made in Italy longevo e di alta qualità. Fondata dalla famiglia Grosoli compì la prima iscrizione nel registro della Camera di commercio di Modena nel 1891 dando vita ad una storia di eccellenza tutta italiana.

Tutto iniziò con la "Premiata salumeria" aperta, nel modenese, dal capostipite Adriano dove venne avviata la vendita di specialità alimentari tra

cui l'aceto balsamico. Da subito l'azienda si distinse per la qualità dei prodotti riconosciuti già nel 1927 a Genova, in occasione dell'Esposizione internazionale, durante la quale venne conferito il "Diploma di gran premio e Medaglia d'oro per la speciale lavorazione di prodotti tradizionali". Gli anni passarono e le specialità della Premiata salumeria Grosoli diventarono sempre più rinomate. È in questo contesto che si fece strada l'idea di ampliare la produzione di aceto balsamico, passione di famiglia. Fu così che insieme alla moglie Luciana, Adriano, nipote e omonimo del fondatore, scelse di variare il nome della sua azienda in Aceto Balsamico del Duca decidendo di contraddistinguere il prodotto con l'immagine del Duca Francesco I d'Este, tra i più famosi e appassionati produttori di quel balsamo molto apprezzato alla corte degli Estensi. L'azienda oggi rappresenta l'esperienza di quattro generazioni, che utilizzando le originali ricette di famiglia,

con dedizione realizza un'eccellenza apprezzata in tutto il mondo. Nel 1980 entrano nella gestione le figlie Mariangela e Alessandra, portando l'azienda ad una notevole espansione ed aumentando il prestigio sui mercati esteri. Aceto Balsamico del Duca ancora oggi ha sede a San Vito di Spilamberto, dove conserva il sito storico, dedicato all'invecchiamento del prezioso Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, in oltre 600 barili posti in un'antica fornace per la cottura dei mattoni, edificata intorno al 1600.

«Per realizzare un prodotto come l'aceto balsamico il trascorrere del tempo è un elemento fondamentale, e la storicità della nostra azienda va di pari passo con l'importanza di far lentamente

invecchiare ciò che riposa dentro le botti. Siamo orgogliose di essere entrate nell'Unione imprese storiche – commentano Mariangela e Alessandra Grosoli, bisnipoti del fondatore Adriano – perché questo riconoscimento sancisce il valore del lavoro portato avanti sul territorio da intere generazioni, sempre all'insegna della massima qualità. L'Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop rappresenta l'eccellenza della nostra terra, e il nostro ingresso nell'Uisi sottolinea il valore intrinseco di ciò che desideriamo offrire ogni giorno a chi cerca nel balsamico un equilibrio di sapori tra il dolce e l'agro, un'armonica acidità, una vellutata corposità e un'emozione indimenticabile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'impresa fondata dalla famiglia Grosoli è entrata da poco nel registro dell'Unione imprese storiche d'Italia

## GENERAZIONI

A sinistra, il fondatore Adriano Grosoli. A destra, Mariangela e Alessandra Grosoli, oggi alla guida

