

## Giusti, storica acetaia di Modena che fece innamorare i Savoia e oggi conquista i grandi mercati esteri

3 Aprile 2024



MODENA - La perfezione degli aceti balsamici di Modena dipende unicamente da tre condizioni: la scelta delle uve, la qualità dei recipienti e il tempo. Così recita l'incipit dell'antica ricetta della storica azienda Giuseppe Giusti, nata a Modena nel 1606 da una originaria salumeria e oggi alla 17esima generazione con nelle mani di **Claudio Stefani**, 17esima generazione di famiglia.

Un insieme di espressioni di gusto che si sono evolute nel tempo, partendo dall'aceto balsamico di Modena Igp, che a sua volta si compone di cinque balsamici differenti per ricetta, densità e invecchiamento, e dall'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop

ottenuto da solo mosto cotto d'uva, invecchiato in batterie di botti di legni diversi per 12 anni, se affinato, o 25 anni, se extravvecchio.

E non finisce qui perché completano la gamma di prodotti anche una collezione di aceti agrodolci, ottenuti con l'aggiunta di succhi di frutta freschi, e prodotti gourmet come il panettone e la colomba, i cioccolatini e le perle, per poi finire sorseggiando del vermouth, dato da una selezione di vini italiani rossi e bianchi aromatizzati con varie spezie, radici ed erbe aromatiche.

Da piccola azienda familiare con poco più di 1,5 milioni di euro di fatturato e meno di 10 dipendenti, l'azienda Giusti è diventata, infatti, nel giro di una decina di anni una realtà di riferimento per il made in Italy nel mondo, esportando in 80 paesi, con un fatturato di 17 milioni, 80 dipendenti e 4 filiali commerciali in Germania, Korea, Stati Uniti e Hong Kong.

Numeri da capogiro che, tuttavia, non hanno spostato l'attenzione sui valori aziendali di riferimento: "Comprendere sempre l'altro, sia collega, fornitore o cliente, volersi bene l'un l'altro e accettare le differenze, lavorare di comune accordo e in sintonia, valorizzare il talento di ciascuno di noi, in questo modo guidiamo le nostre azioni quotidiane, guardando sempre avanti e migliorandoci continuamente sia come team che come singoli", dicono dall'azienda.

"Tutto questo ci consente di perseguire la nostra mission che è quella di permettere a tutti di coccolarsi con una esperienza gastronomica di altissimo livello, gustativo olfattivo e visivo attraverso il prodotto eccellente che forniamo".

Inoltre, dal 2018 è stato creato un museo Giusti dove si può ripercorrere la storia di **Giuseppe Giusti** e vederne traccia, dalle botti più antiche, come quella esposta a Parigi nel 1889 in occasione della costruzione della Torre Eiffel, agli strumenti da lavoro, fino alla documentazione sulla concessione dello stemma della casa reale Savoia che nel 1929 nomina i Giusti fornitori ufficiali, e che da allora è riportato su ogni bottiglia di aceto.

Oltre al museo e al suo shop che accoglie ogni anno circa 30mila persone, è possibile trovare punti vendita nei centri storici di Modena, Bologna e Milano.

Un impegno premiato con diversi riconoscimenti sulla qualità del prodotto e, naturalmente, certificazioni da parte del Consorzio di tutela aceto balsamico tradizionale di Modena che cura anche l'imbottigliamento di quello Dop, ma la Great place to work è la certificazione di cui l'azienda è più fiera perché riconosce il suo impegno nel valorizzare le persone che lavorano in Giusti.

Una volta arrivati in cucina, infine, le declinazioni che si possono trovare nell'aceto invitano alla sperimentazione continua, riuscendo ad esaltare o a trasformare qualsiasi piatto in un sapore inaspettato, come sui formaggi, verdure crude e cotte, sulla carne e sulla pasta ripiena, e persino sul gelato e in mixology, come tocco finale di cocktail aromatici.

## **LE FOTO**































































