Acetaia Giusti: la versatilità del Balsamico e i punti di contatto con il vino

scritto da Agnese Ceschi | 28 Maggio 2025



Acetaia Giusti, la più antica realtà dell'Aceto Balsamico di Modena, rinnova la tradizione con il "Giro d'Italia del Balsamico", esplorando abbinamenti inediti con cibo e cocktail. Una visione innovativa che esalta la versatilità del balsamico, tra mixology, contaminazioni gourmet e un'affascinante riflessione sui parallelismi con il mondo del vino.

Chi dice che l'Aceto Balsamico non può avere qualcosa in comune con il vino? Forse l'accostamento sembrerà azzardato, ma questi due prodotti in fondo sono figli della stessa materia prima: l'uno nasce dal mosto cotto di uva, l'altro dalla fermentazione alcolica del mosto. Per capire cosa può

accomunare questi due prodotti e colpiti dalla sfida lanciata da questa iniziativa, siamo stati ospiti a Verona del "Giro d'Italia del Balsamico" di Acetaia Giusti, la storica azienda che dal 1605 e da 17 generazioni tramanda la cultura e la passione per l'Aceto Balsamico di Modena.

L'iniziativa è un viaggio che invita a scoprire nuove combinazioni e accostamenti tra il balsamico e i piatti tipici delle diverse località italiane, reinterpretando le tradizioni gastronomiche con una prospettiva originale e creativa. Dopo i primi esperimenti a Roma, Firenze e Torino, a maggio l'azienda è arrivata a Verona, al Romeo, Ristorante, Bistrot & Cocktail Bar.

Attraverso queste tappe, Acetaia Giusti vuole celebrare la versatilità di un prodotto che accompagna la cucina italiana da secoli, ma che continua a sorprendere con nuove interpretazioni. E di versatilità si può parlare in molti sensi possibili quando si tratta di Aceto Balsamico Giusti.

Da Romeo Ristorante, Bistrot & Cocktail Bar l'Aceto Balsamico è già tra i protagonisti della *drink list* con il cocktail "1605", affinato in una botticella Giusti. L'Aceto Balsamico è proposto miscelato con il Vermouth della stessa azienda e al Dry Whiskey ed il risultato è davvero sorprendente. Così ci viene spontanea una domanda: perché questo procedimento non viene accettato di buon grado dal mondo del vino? Cosa possiamo imparare in termini di versatilità?

"*Il nostro obiettivo è mostrare come l'Aceto Balsamico possa dare una nuova dimensione creando abbinamenti inediti e sorprendenti, non solo con la cucina*", afferma Claudio Stefani, CEO di Acetaia Giusti. "Il Balsamino è un prodotto a metà tra il bere e il mangiare , a metà tra il vino e il cibo. A differenza del vino, il valore del balsamico sta nella qualità dei recipienti Al contrario del vino noi utilizziamo botti antichissime, alcune del 1700 o 1800; inoltre per il Balsamico non esistono le annate" conclude Stefani.

L’innovazione è nel DNA di Acetaia Giusti, che continua a sorprendere con nuove collaborazioni. Negli ultimi anni, l’azienda ha esplorato l’incontro con altri maestri artigiani del gusto, creando prodotti unici che esaltano il sapore del Balsamico. Tra questi, il cioccolatino Alchimia, creato con il mastro cioccolatiere Gianluca Fusto, il sorbetto Acetaia 1605 di Stefano Guizzetti di Ciacco Lab, e il Prosciutto di Parma Barrique della storica F.lli Galloni, che ha completato la sua stagionatura in botti di Balsamico Giusti, sono solo alcuni esempi delle straordinarie contaminazioni gustative nate dall’incontro tra tradizione e innovazione.

Con queste iniziative, Acetaia Giusti continua a celebrare la bellezza della cultura gastronomica italiana, guardando al futuro con una continua voglia di scoprire e creare.



Punti chiave:

1. **Balsamico protagonista creativo**: con il progetto “Giro d’Italia del Balsamico”, Acetaia Giusti mostra nuove applicazioni in cucina e mixology.
2. **Esperienze uniche nei cocktail**: come il drink “1605” con Balsamico, Vermouth Giusti e whiskey, servito al Romeo di Verona.
3. **Differenze col vino**: il valore del balsamico sta nelle botti storiche e non nelle annate, rendendolo un prodotto “atemporale”.
4. **Collaborazioni artigiane di alto profilo**: dal cioccolato al prosciutto, passando per il gelato, l’Aceto Balsamico diventa ingrediente di eccellenza.
5. **Innovazione e tradizione**: l’eredità di 17 generazioni si fonde con una visione contemporanea e internazionale del gusto.