

Il segreto di Casa Giusti? Far assaggiare prima di spiegare

scritto da Lavinia Furlani | 12 Ottobre 2026



Casa Giusti, il museo dell'Acetaia Giusti, accoglie ogni anno circa 47mila visitatori con una visita collettiva gratuita, in cui il racconto del balsamico passa sempre dall'assaggio. Eleonora Grattini, responsabile dell'accoglienza, spiega come si distingue l'IGP dalla Tradizionale DOP, perché una goccia cambia opinione e quali profili cerca per il suo team giovane e multilingue.

Acetaia Giusti produce Aceto Balsamico di Modena dal 1605 ed è guidata oggi dalla diciassettesima generazione della famiglia, con Claudio Stefani Giusti amministratore delegato.

Casa Giusti è nata nel 2018 in un antico borgo agricolo, con

la villa padronale, il fienile e la casa dei mezzadri circondati dalle vigne. È aperta tutti i giorni dalle 9 alle 18, con otto-dodici turni di visita in cinque lingue.

Il museo conta dieci stanze. Al piano terra si racconta il prodotto, dalle uve ai legni fino al rito dei rinalzi e dei travasi. Al piano nobile si racconta la famiglia, a partire dai censimenti voluti da Cesare d'Este, fino alle 14 medaglie vinte alle Esposizioni dell'Ottocento.

C'è anche un documento in cui Giuseppe Giusti presenta all'imperatore d'Austria un balsamico di circa 90 anni come rimedio contro gli svenimenti. "Il balsamico conserva ancora un po' quell'aura di elisir", racconta Eleonora. "Fino alla fine dell'Ottocento nessuno sapeva davvero cosa succedesse dentro le botti".

La scelta controcorrente, la visita gratis

Nel 2025 Casa Giusti ha accolto circa 47mila visitatori, e quest'anno il numero è già stato superato. La visita collettiva, fino a 25-30 persone, non costa nulla. Sono a pagamento solo la visita privata e l'esperienza con il maestro acetaio.

Perché questa scelta, così rara nel mondo del vino e del food?

All'inizio le visite erano poche e volevamo semplicemente offrire l'esperienza. Quando abbiamo aperto Casa Giusti ci siamo posti la domanda, e ce la poniamo ogni inizio anno. Per ora la risposta è sì. Chi viene a trovarci ci fa già un regalo, e noi gli regaliamo un'ora di visita.

E quanto si trasforma poi in acquisto?

Il tasso di conversione è quasi totale

Spiegare il balsamico senza spaventare

Con la stessa parola si indicano prodotti che vanno da pochi euro a centinaia di euro al litro.

Come fate a far capire in poco tempo la differenza tra IGP e Tradizionale DOP?

Lo affrontiamo subito, nella prima sala, davanti a una batteria di botticelle. Siamo schietti sulla differenza tra DOP e IGP e le informazioni sono sostenute da quello che gli ospiti vedono. Quando poi assaggiano è raro che si perdano. Non parliamo della concorrenza, raccontiamo le nostre ricette.

A volte sì, c'è chi ti dice "io non me ne intendo". Ma quando assaggia quella distanza scompare. A chi ci dice che l'aceto non lo degusta rispondiamo "vieni, ti faccio sentire una goccia". Basta una goccia per cambiare opinione.

Per questo nelle boutique Giusti chi entra non trova subito gli scaffali ma un'isola dove lo staff lo intercetta e lo fa assaggiare. "Altrimenti con tutte quelle medaglie e tipologie fai troppa fatica a capire", spiega Eleonora.

Le imitazioni che si vedono nei supermercati danneggiano la categoria o aiutano ad avvicinarsi?

Ho ancora amici attenti a quello che mangiano che mi offrono la glassa dicendo "senti che buono questo aceto balsamico". L'ideale sarebbe portarli a conoscere il prodotto vero, ed è un po' la nostra missione. La maggior parte di chi ci viene a trovare non ha ben chiaro cosa sia l'Aceto Balsamico di

Modena.

Cosa rende efficace una visita, in un'acetaia come in una cantina?

Deve essere facile, bella, simpatica e lasciarti col sorriso. Degli aneddoti ti ricordi molto più che della spiegazione chimica. E chi te la racconta deve essere empatico, deve avere il desiderio che tu capisca. Alla fine ti rimane impressa la persona.

Che persone cercate per il vostro team?

Servono le lingue, ma molti vengono da studi umanistici. Abbiamo appena inserito una laureata in filosofia che faceva la curatrice d'arte, e alcuni fuori da qui fanno teatro o musica. Le competenze tecniche si insegnano. Il desiderio di farti arrivare qui col sorriso no.

Il team è giovane, molti parlano tre o quattro lingue e Giusti è Great Place to Work per il terzo anno consecutivo. Questo clima si riflette direttamente sul rapporto con il cliente.

Punti chiave

1. **Visita gratuita:** la visita collettiva costa zero, a pagamento restano la visita privata e l'esperienza con il maestro acetaio.
2. **47mila visitatori** nel 2025 a Casa Giusti, cifra già superata quest'anno, con visite in cinque lingue.
3. **Assaggio come guida:** nelle boutique un'isola accoglie chi entra e lo staff fa assaggiare prima di mostrare gli scaffali.
4. **IGP e Tradizionale DOP** si spiegano subito nella prima sala, davanti alle botticelle, con franchezza.

5. **Team multilingue:** molti parlano tre o quattro lingue e Giusti è Great Place to Work da tre anni.