

Acetaia Malpighi, cinque generazioni di eccellenza verso il sogno UNESCO

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Agosto 2026



Acetaia Malpighi, storica maison modenese con 175 anni di attività, custodisce oltre 3.500 botti e riceve ogni anno più di 30 mila visitatori nel suo museo. L'azienda vanta oltre 30 riconoscimenti internazionali, tra cui premi ottenuti nel 2026 in Spagna, Germania e Stati Uniti, e sostiene attivamente la candidatura UNESCO della Tradizione del Balsamico.

Cinque generazioni, oltre 175 anni di storia e un palmarès che la consacra come l'Acetaia più premiata. In un momento in cui la tradizione dell'Aceto Balsamico corre verso il prestigioso riconoscimento UNESCO, la *maison* modenese si pone come custode attiva di questo patrimonio, rendendo il segreto delle antiche botti che custodisce, oltre 3.500, un bene culturale

accessibile a più di 30 mila visitatori l'anno.

Una vera e propria cultura del gusto e dell'innovazione gourmet quella che ha voluto creare, e ne sono testimonianza diretta i numerosi riconoscimenti ottenuti (oltre 30) tra cui l'*Oro al **Great Taste*** della Guild of Fine Food ottenuto nel 2025 e il premio "**Batterie d'Eccellenza**" del Consorzio di Tutela che premia le migliori batterie di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Da non dimenticare, poi, lo storico "*Cucchiaino d'oro*" conquistato al **Palio di San Giovanni** nel 1989, come miglior aceto di famiglia, e i traguardi conquistati anche sul mercato spagnolo, tedesco e americano **nel 2026**: la Medaglia d'Oro e il Gran Oro all'**VIII Concorso-Cata de Vinagres de Calidad – Vinavin**; il bollino Oro di qualità certificata attestata dal **DLG**, organizzazione leader in Europa per la promozione del progresso tecnico, scientifico e sostenibile nel settore agroalimentare (entrambi i riconoscimenti sono stati assegnati all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio, invecchiato almeno 25 anni nelle botti dei legni più antichi). Sempre nel 2026 la **US International Vinegar Competition** nella sua terza edizione ha assegnato la medaglia d'argento all'Aceto Balsamico di Modena IGP Platino.

Commenta Massimo Malpighi, presidente: "I riconoscimenti internazionali ottenuti ci confermano che la nostra ricetta è "speciale": niente addensanti, solo la purezza dell'uva dei vigneti di famiglia, rispetto per la nostra tradizione e per chi ci ha preceduto rendendo possibile la magia dell'Aceto Balsamico. Qui in azienda la miscela, il blend, rappresenta un vero e proprio atto creativo, non meccanico, curato personalmente da me e dal mio babbo, per trasformare la materia prima in un'esperienza unica per il palato".

Acetaia Malpighi è il primo produttore, per numeri, all'interno del Consorzio del DOP (40 mila bottiglie di ABTM prodotte/anno). Nel 2025 l'azienda ha aumentato del **+15% la produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP** (300 mila

bottiglie di ABM prodotte/anno), in risposta alla crescente domanda dei mercati esteri (lusso e gourmet).

È importante ricordare che il Consorzio di Tutela ha di recente rilanciato la candidatura **UNESCO** della Tradizione del Balsamico. L'impegno di Acetaia Malpighi nel "fare cultura" per trasmettere l'identità di queste due grandi eccellenze, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP, si manifesta concretamente nel Museo *Taste&Tour* che è entrato ufficialmente nel circuito **Museimpresa**, l'Associazione Italiana che riunisce musei e archivi di grandi, medie e piccole imprese italiane. Qui i visitatori – oltre 30 mila, di cui due terzi stranieri – possono conoscere la storia dell'Aceto Balsamico visitando una collezione privata di oggetti, documenti storici e botti secolari risalenti al 1500, tra cui un pezzo unico al mondo: una piccola botticella di **legno a tre strati**, una "matrioska" di legno e sapienza che custodisce un segreto iniziato centinaia di anni fa.

Il Museo *Taste&Tour* della maison Malpighi è un luogo dove la narrazione museale si trasforma anche in sapore attraverso la degustazione di una collezione esclusiva di Aceti Balsamici. Accoglie visite di piccoli e grandi gruppi tutti i giorni dell'anno, su prenotazione: durano da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 90, sono gratuite e si tengono in lingua italiana o straniera (per info e prenotazioni: tel. +39 059 467725, tour@acetaiamalpighi.it)

Punti chiave

1. **Cinque generazioni e 175 anni** raccontano la storia di Acetaia Malpighi, tra le più premiate d'Italia.
2. **Oltre 30 riconoscimenti internazionali** confermano la qualità dell'Aceto Balsamico Tradizionale e IGP nel 2025

e nel 2026.

3. **Il Museo Taste&Tour** accoglie 30 mila visitatori l'anno ed è entrato nel circuito Museimpresa.
4. **La produzione cresce** con 40 mila bottiglie DOP e 300 mila bottiglie IGP realizzate ogni anno.
5. **Il sostegno alla candidatura UNESCO** rafforza il ruolo dell'azienda come custode della tradizione balsamica.