



[il portale dell'economia](#)

Direttore Ettore Tazzioli

## Il balsamico Del Duca nell'Unione imprese storiche

L'Aceto Balsamico Del Duca debutta nell'elenco delle imprese più antiche d'Italia, entrando a pieno titolo nel registro dell'UISI, l'Unione Imprese Storiche Italiane: la candidatura dell'azienda di Spilamberto, che affonda le sue radici nel 1891 ed è specializzata nella produzione del celebre Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, è stata accettata pochi giorni fa dall'Ente che riunisce i brand ultracentenari più operosi ed etici sul territorio nazionale. La cerimonia di ingresso si è tenuta lunedì a Firenze in seno alla cena dell'UISI, alla presenza del presidente nazionale dell'Unione, Eugenio Alphantery, e dell'ambasciatore del Giappone in Italia, Kazuyoshi Umemoto. L'ingresso nel registro delle Imprese Storiche assume una particolare importanza in quanto i criteri di accesso all'Unione sono particolarmente rigorosi. Secondo l'UISI, infatti, viene definita "impresa storica" un'azienda che nel passato, nel presente – e anche con una forte propensione verso il futuro – abbia saputo operare in una dimensione che continui a muovere indissolubilmente la produttività e l'economia in un contesto sociale e culturale. In altre parole, vien tenuta presente un'anzianità di oltre un secolo di vita operosa ed eticamente corretta.

Non poteva arrivare regalo migliore, per celebrare il 125° compleanno dell'azienda con sede a Spilamberto (Mo): è infatti nell'anno 1891 che l'azienda della famiglia Grosoli compie la prima iscrizione nel registro della Camera di Commercio di Modena. "Siamo orgogliose di questo riconoscimento – commentano Mariangela e Alessandra Grosoli, bisnipoti del fondatore Adriano – perché 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”.

Le celebrazioni hanno avuto il momento clou con la realizzazione di una limited edition da 100 ml in duecento esemplari della bottiglia griffata dal designer Giorgetto Giugiaro, racchiusa in un raffinato cofanetto il cui logo aziendale è in lamina d'oro 24 carati, accompagnata da una pergamena numerata firmata da Adriano Grosoli, nipote del fondatore.

Tra le eccellenze che posizionano l'azienda ai vertici della produzione di Balsamico di qualità, vanno ricordate il Biologico, di cui l'azienda è stata pioniere, il “Solo Modena”, un balsamico a filiera corta ottenuto da sole uve raccolte nella provincia di Modena e insignito del “Premio 2009 – 2010 Responsabilità Sociale di Impresa” della Provincia di Modena e il prodotto dal 1891 frutto di un'attenta rielaborazione di una ricetta originale del fondatore Adriano Grosoli.

Riproduzione riservata © 2016 viaEmilianet