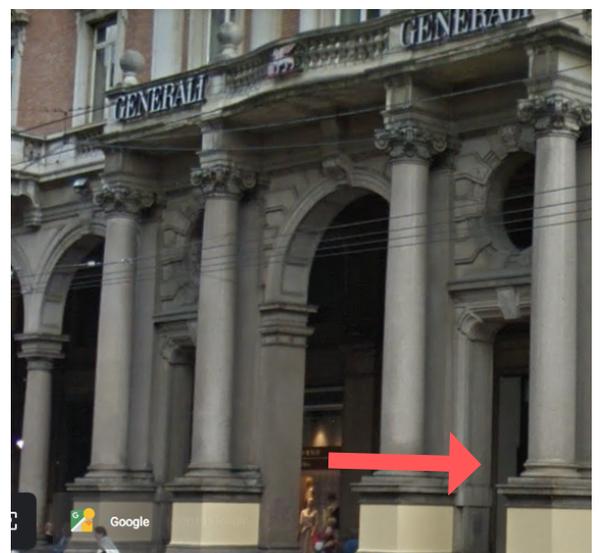


# Aceto Balsamico Tradizionale: orgoglio dell'Emilia

**Acetaia Malpighi** nasce circa due secoli fa, nelle prospere terre emiliane.

Ancora oggi porta avanti una grande missione: "fare cultura" sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, grande eccellenza del Made in Italy che ha fatto il giro del mondo.

Quella di Acetaia Malpighi è la storia di un prodotto tradizionale, la storia di una grande eccellenza locale i cui segreti di produzione, dal lontano 1850, sono stati trasmessi di mano in mano per ben 5 generazioni della stessa famiglia. Ecco perché, lo spazio che siamo a richiedere – che si trova nel centro storico di Bologna – ha l'obiettivo di valorizzare le vetrine che si trovano sotto uno dei tipici Portici bolognesi, che sappiamo essere candidati a Patrimonio dell'Umanità, adiacente ad un antico edificio della città felsinea.



L'allestimento che proponiamo sarebbe realizzato nel rispetto dei vincoli storici senza apportare alcuno stravolgimento alla struttura esistente. Piuttosto, l'obiettivo è quello di introdurre alcuni elementi e oggetti che attraverso la loro forza rievocativa possano narrare la storia di questa eccellenza del territorio emiliano che viene da molto lontano.

Strumenti, suppellettili, stampe antiche, contenitori e attrezzi tipici che sono diventati un'immagine emblematica della tradizione emiliana e dell'Aceto Balsamico Tradizionale e che come tali potrebbero rafforzare elementi come storicità, tradizionalità, artigianalità della lavorazione. La migliore garanzia di qualità e genuinità.



Gli spazi nella vetrina frontale e nelle vetrine saranno allestiti con attrezzi e strumenti antichi in vetro soffiato, in legno e in ferro battuto tipici della lavorazione dell' Aceto Balsamico Tradizionale, per "traghettare" il visitatore in un tempo antico e raccontare la storia di questo prodotto che "trasuda" storia.

Si tratta di testimonianze risalenti al 1.600.



Ad esempio:

- Tragn: vaso di terracotta nel quale si conservava l'Aceto Balsamico Tradizionale prelevato per l'uso annuale
- Classici vetri (bocce, fini bottigliette destinate ai doni e alzavini o saàz, la pipa in vetro impiegata per effettuare modesti prelievi per controllo o per assaggio del prodotto).
- libri antichi che raccontano la storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale e della famiglia Malpighi

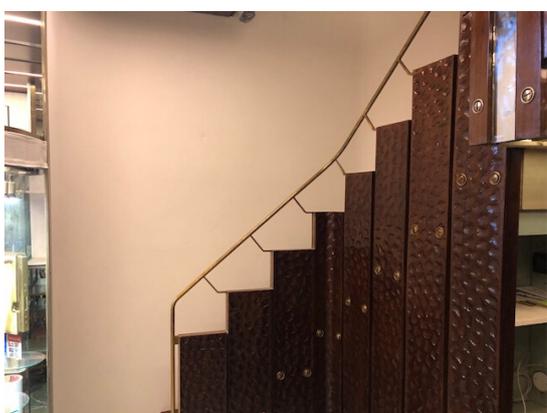




Gli spazi interni al negozio saranno allestiti con diverse tipologie e formati di bottigliette contenenti Aceto Balsamico Tradizionale.



Un'esposizione che attraverso un percorso guidato accompagnerà il visitatore, il turista, il cittadino in una degustazione in verticale illustrando la particolarità del mondo balsamico e del microclima emiliano, l'elemento che consente la produzione di questa eccellenza solo qui, nelle nostre terre.



In un allestimento caratterizzato da antiche botticelle dei legni più pregiati, si potrà "annusare" e vivere la storia di una famiglia che da quasi due secoli con passione e amore porta avanti una tradizione del territorio.



Salendo le scale della bottega si accede all'area superiore dove sarà allestita una batteria funzionante di Aceto Balsamico Tradizionale, che comprende cinque botticelle di diversi legni antichi. il visitatore sarà così avvolto dall'inconfondibile aroma balsamico., per scoprire l'Aceto Balsamico Tradizionale attraverso un'esperienza che coinvolge tutti i sensi: il caratteristico colore "bruno scuro, carico e lucente", esaltato dalla luce rossastra di una candela, l'odore intenso, che nasconde profumi d'uva e sentori leggeri di legni pregiati (da sempre rovere, castagno, gelso, ginepro) e infine il sapore dolce e agro, che si forma attraverso i passaggi nei diversi vasselli che compongono la batteria.





L'obiettivo che ci poniamo pertanto attraverso questo progetto è quello "fare cultura", raccontare la storia di uno dei più grandi prodotti del Made in Italy dalle origini antiche. Ricreare una piccola bottega in cui la cultura emiliana diventi scuola.

La bottega sarà sempre presidiata da una persona che parla tre lingue (italiano, inglese, tedesco) opportunamente formata presso la nostra realtà per trasmettere la cultura e la tipicità emiliane legate alla storia di questo prodotto e rafforzare il patrimonio culturale dell'Emilia".

Siamo fiduciosi che questo luogo possa diventare non solo un punto di richiamo per i turisti, ma anche un "luogo" dove i bolognesi e possano respirare, toccare e assaggiare la vera tradizione emiliana.

*car. Massimo Malpighi*

**Acetaia Malpighi**

Via Emilia Est, 1525/1527 – 41123 Modena

tel. +39 059 465063

[www.acetaiamalpighi.it](http://www.acetaiamalpighi.it)