



Aceto Balsamico del Duca

# Balsamico del Duca news



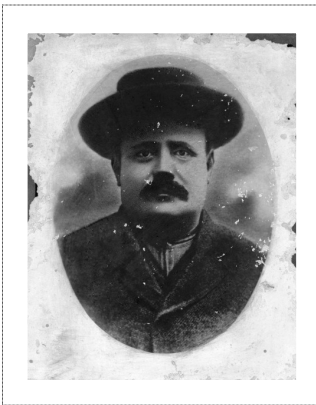
N. 2 APRILE 2011

ACETO BALSAMICO DEL DUCA di Adriano Grosoli srl  
Via Medicine, 2340 - 41057 Spilamberto Loc. San Vito (Modena) - [www.acetobalsamicodelduca.it](http://www.acetobalsamicodelduca.it)



E' il 1891 quando Adriano Grosoli, proprietario di una Premiata Salumeria, inizia la vendita di specialità alimentari di sua produzione: salumi, insaccati, formaggi, Lambrusco e Aceto Balsamico.

Il lavoro non manca e l'azienda si distingue per la qualità dei propri prodotti: nel febbraio del 1927 a Genova, in occasione dell'Esposizione Internazionale viene conferito il "Diploma di Gran Premio e Medaglia d'Oro alla ditta Grosoli Adriano per la speciale lavorazione di prodotti tradizionali". Col tempo, ad Adriano succede il figlio Mario, che continua con la stessa passione del padre a portare avanti la "bottega" di famiglia. Gli anni passano e le specialità della Premiata Salumeria Grosoli divengono sempre più rinomate e, lentamente, si fa strada l'idea di ampliare la produzione di Aceto Balsamico, profonda passione di famiglia.



Adriano Grosoli senior

L'azienda continua a prosperare e nel 1972 Mario lascia il comando al figlio Adriano che, dal 1974 decide di dedicarsi esclusivamente alla produzione di Aceto Balsamico di Modena. Insieme alla moglie Luciana, sceglie il nome "Aceto Balsamico del Duca" e decide di contraddistinguere il prodotto con l'immagine del Duca Francesco I d'Este, tra i più famosi

si e appassionati produttori di quel "balsamo" molto apprezzato alla corte degli Estensi.

Il ritratto, magistralmente eseguito da Velasquez nel 1638, è esposto nella Galleria Estense di Modena e diventa da allora il logo inconfondibile dell'azienda, che ne finanzia il restauro nel 1986 e la messa in sicurezza, con una nuova cornice, nel 2010.

E' con questo nome e con questa immagine che il prodotto si fa conoscere sulle tavole non solo degli italiani ma di tutto il mondo.

Nel Novembre del 1975 Aceto Balsamico del Duca riceve una Targa di riconoscimento per avere esposto a Tecnhotel - BIBE 75 di Genova per avere rinnovato "quella fiducia espressa nel 1927 in occasione dell'Esposizione Internazionale - Mostra campionaria".

It was 1891 when Adriano Grosoli, owner of a delicatessen shop, decided to sell specialities of his own production: different kinds of salami and cold meats, cheeses, Lambrusco wine and balsamic vinegar.

The business grows thanks to the good quality of the products: in February 1927, during the international exposition in Genoa, the Adriano Grosoli enterprise was awarded "The Diploma of Grand Prix and Gold Medal for his accuracy in manufacturing traditional products".

With the passing of time Mario succeeded Adriano and, with the same passion that distinguished his father, he run the family business. As time went by the Grosoli specialities became more and more renowned, so the idea of developing the Balsamic Vinegar production, real passion of the family, took place slowly.

The enterprise kept flourishing and in 1972 Mario passed command to his son Adriano who, in 1974, decided to dedicate the production exclusively to the Balsamic Vinegar of Modena.

Together with his wife Luciana, Adriano chose the name "Aceto Balsamico del Duca" and marked the product with the image of Duca Francesco I D'Este, one of the most famous passionate producer of that "balsam" which was extremely appreciated by the Estense court. The portrait, magisterially painted by Velasquez in 1638, is now exhibited at the Galleria Estense of Modena. Since then, it has become the unmistakable mark of the company which financed the restoration in 1986, the security system and the new frame in 2010. With its name and image, the Balsamic Vinegar of Modena 'del Duca' became famous in Italy and abroad.



Genova. Esposizione Internazionale / International Exposition 1927

Nel 1980 entrano alla direzione e gestione dell'azienda le nuove generazioni della famiglia: prima la figlia Mariangela e qualche anno dopo la sorella Alessandra; con loro l'azienda si amplia, aumentando in prestigio e conquistando nuovi mercati internazionali. "Aceto Balsamico del Duca" è tutt'ora a San Vito di Spilamberto, dove conserva la sede storica (oggi dedicata all'invecchiamento del prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP), situata in un'antica fornace per la cottura dei mattoni edificata intorno al 1600, dalla caratteristica forma ellittica e dai soffitti a travi vive. Nel 1992 è stato inaugurato un nuovo stabilimento, poi ulteriormente ampliato nel 2004. Al suo interno sono collocati i grandi tini di rovere destinati alla maturazione di Aceto Balsamico di Modena IGP, oltre a moderne linee di imbottigliamento, che utilizzano tecnologie attente alle esigenze dei clienti, pur nel rispetto dei tradizionali metodi produttivi, per garantire sempre la massima qualità di prodotti e servizi.

E' del maggio 2008 l'inaugurazione della nuova e funzionale Palazzina Uffici e del rinnovato spaccio per la vendita diretta al pubblico, in un contesto di lavoro ideato e realizzato a misura di lavoratore. Lo stabilimento produce Aceto Balsamico di Modena IGP destinato per il 70% all'export: sono oltre 36 i Paesi verso cui viaggia l'Aceto Balsamico di Modena Del Duca, in prevalenza nei mercati di Unione Europea, Giappone, Svizzera, Corea, Australia, Russia ed Emirati Arabi.

Per quanto riguarda il territorio nazionale, Aceto Balsamico Del Duca è proposto dalle più diffuse catene distributive, da catene alberghiere di prestigio, raffinate enoteche e antiche salumerie nei centri storici delle maggiori città o siti turistici.

Dal 1995 Aceto Balsamico del Duca ha deciso di ampliare la propria gamma presentando un Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con uve provenienti da agricoltura biologica, oggi disponibile anche con un invecchiamento in botti di rovere superiore a tre anni. Nel 2009 il legame profondo con il proprio territorio ha portato Aceto Balsamico del Duca a realizzare "Solo Modena", un prodotto a filiera corta che ha ricevuto il "Premio 2009-2010 Responsabilità Sociale di Impresa" dalla Provincia di Modena.

Nel Dicembre 2010 la Camera di Commercio di Modena, allo scopo di porre in evidenza e premiare le imprese longeve e di successo della provincia, nonché gli imprenditori che hanno dedicato la propria vita ad una attività imprenditoriale nel medesimo settore di attività, ha conferito ad Adriano Grosoli e Aceto Balsamico del Duca il "Premio 2010 Fedeltà al lavoro e progresso economico".

In questo 2011 Aceto Balsamico del Duca festeggia il raggiungimento di un altro importante traguardo: 120 anni dalla fondazione dell'azienda. Da quattro generazioni la famiglia Grosoli produce con entusiasmo e passione un Aceto Balsamico di Modena "Al Vertice del Sapore".



Adriano Grosoli  
Fiera di Modena primi anni '70 - Modena Exhibition early Seventy

*In November 1975 Balsamic Vinegar del Duca received a recognition plaque at the Technotel Exhibition - BIBE 75 in Genoa and for having renewed "the same confidence expressed in 1937 during the International Fair - Sampling Exhibition."*

*In 1980, the rising generation took part in the business management of the firm: first the daughter Mariangela then her sister Alessandra; with them the firm grows in prestige and expands in new international markets.*

*The historic head offices of Balsamic Vinegar del Duca are still in San Vito, Spilamberto. The building is situated in an ancient brick-kiln, built approximately in 1600, with a characteristic elliptic shape and fascinating beam ceilings; here the precious Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP ages.*

*In 1992 a new building was inaugurated then enlarged in 2004. Inside the new area, there are big casks where the Balsamic Vinegar of Modena matures and efficient filling lines whose technologies combine tradition and modernity in order to guarantee always the highest quality for both products and services. In 2008 new and functional Head Offices and a modern shopping area were opened; all of them have contributed to create an ideal working environment for all the people employed.*

*The 70% of the Balsamic Vinegar of Modena 'del Duca' is produced for the international market: there are more than 36 Countries where it is exported, mainly in Europe, Japan, Swiss, Korea, Australia, Russia and Emirates.*

*On the Italian market, Balsamic Vinegar of Modena 'del Duca' is sold by the most important supermarket chains, prestigious Hotels, refined wine bars as well as delicatessen shops situated in the historical centre of the major cities.*

*Since 1995, Balsamic Vinegar del Duca has broadened its product range with Balsamic Vinegar of Modena produced with organic grapes, now available even aged for more than three years. The strong tie between the Company and its land was the reason for the creation of the new short supply chain product 'Solo Modena', which was awarded "2009-2010 Corporate Social Responsibility Prize" by Modena Province.*

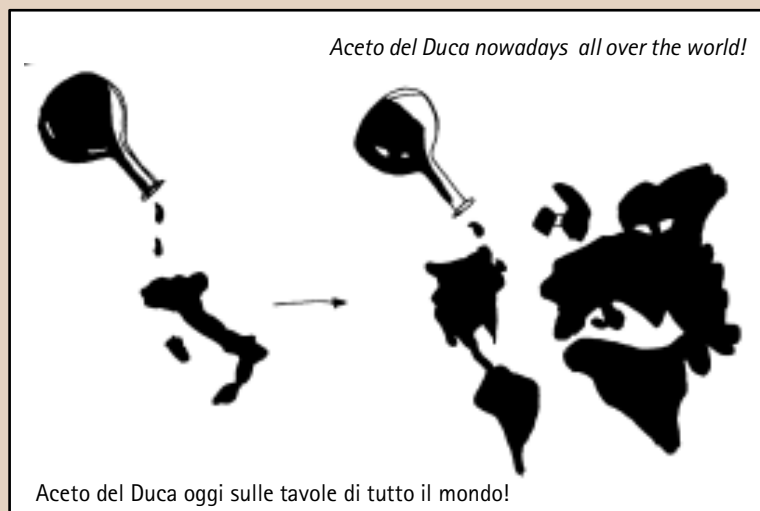
*On December 2010, Modena Chamber of Commerce awarded Adriano Grosoli and Balsamic Vinegar del Duca the*

*"2010 Loyalty prize for economic progress".*

*This recognition is aimed to highlight the longest-lived firms and its owners who have devoted their entire life to a specific business activity.*

*This year, 2011, Balsamic Vinegar del Duca celebrates a very important aim: 120 years since the firm was established.*

*Four different generations of the Grosoli family have followed one upon the other working with the same passion and enthusiasm for Balsamic Vinegar of Modena, always "al Vertice del Sapore".*



## Eventi - Events

### Aceto Balsamico del Duca a "Cioccolato Puro" - *Aceto Balsamico del Duca to "Pure Chocolate"*

Dal 11 al 13 febbraio l'edizione 2011 di Cioccolato Puro, la grande kermesse dedicata al "cibo degli dei", ha animato il centro storico di Modena. Appuntamento clou della manifestazione è stata la sfida della miglior pralina all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, che ha visto in gara tutti i maitres chocolatiers, ciascuno abbinato ad un'acetaia modenese.

Mirco Della Vecchia, presidente Nazionale dei cioccolatieri di CNA, si è aggiudicato il secondo posto con la sua pralina al Tradizionale di Modena DOP "del Duca". Mirco ha rivolto un ringraziamento ad Aceto Balsamico del Duca per l'ottima qualità del Tradizionale che ha fornito e per la disponibilità a partecipare con entusiasmo all'iniziativa. Tutti gli elaborati sono stati molto apprezzati dalla giuria, presieduta dallo chef Massimo Bottura, il quale ha evidenziato l'alto livello dei partecipanti rimarcando l'ottima riuscita della manifestazione.



Massimo Bottura, Mariangela Grosoli,  
Mirco Della Vecchia

From February 11<sup>th</sup> to 13<sup>th</sup> the edition 2011 of "Pure Chocolate", the big festival devoted to the 'food of Gods', have animated the old city centre of Modena. Top appointment of the demonstration has been the challenge of the good chocolate 'praline' with Traditional Balsamic Vinegar of Modena, that has seen in competition all the maitres chocolatiers combined to an 'acetaia modenese'.

Mirco Della Vecchia, National president of the maitres chocolatiers of CNA, have been awarded the second place with a "praline" made with Traditional Balsamic Vinegar of Modena 'del Duca'. Mirco thanks 'Del Duca' for the quality of the product and for the availability in participating with enthusiasm to the initiative.

All the elaborates have been appreciated by the jury, presided over by chef Massimo Bottura, who underlined the high level of the participants and the good result of this event.

Da gennaio 2011 il Consorzio Aceto Balsamico di Modena (IGP) e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (DOP) si sono insediati nei nuovi uffici, presso la sede della Borsa Merci in via Virgilio a Modena. In un palazzo funzionale e moderno sono stati riuniti tutti i Consorzi che promuovono le eccellenze di Modena: dal Lambrusco al Prosciutto. Un segnale col quale le istituzioni hanno voluto sottolineare l'importanza di fare sistema per promuovere il "Made in Modena".



From January 2011, the Consortium of Balsamic Vinegar of Modena (IGP) and the Consortium Tutela Traditional Balsamic Vinegar of Modena (DOP) have settled into new offices at the headquarters of the Commodity Exchange in via Virgilio, Modena. In a modern and functional building have been united all the consortium that promotes the excellence of Modena, from Lambrusco to Ham.

A signal from the institutions that have underlined the importance of creating a system to promote the "Made in Modena".

## Prossimi Eventi - Next Events



**PARMA 15-17 APRILE / APRIL**

Evento di promozione del Food italiano - *Italian food and Gastronomic Heritage*

Visitateci presso lo stand C 031 Padiglione 5 - *Visit us at Booth C 031 - Pavillon 5*



**MILANO 8-11 MAGGIO / MAY**

Fiera del business agroalimentare - *World Food Exhibition*

Visitate il nostro stand nella collettiva PROMEC "Promozione Modena Economica" Pad. 22 - E18

*Visit us at PROMEC "Economic Modena Promotion" booths in Pavillon 22 - E18*

### FESTA DEI CILIEGI IN FIORE

A Vignola fino al 17 aprile è in calendario la 42esima edizione della festa che celebra il periodo della fioritura dei ciliegi. Ancora una volta Aceto del Duca sostiene la realizzazione di un carro fiorito che parteciperà alla tradizionale sfilata.

#### *FESTIVAL OF CHERRY BLOSSOM*

*The 42nd edition of the festival celebrating the cherry blossom time is planned in Vignola (MO) until April 17<sup>th</sup>. The program includes traditional parades of flower-covered floats, sponsored by Aceto Balsamico del Duca.*

### MARATONINA DI SPILAMBERTO

Anche quest'anno Aceto del Duca sarà sponsor della "Maratonina dell'Aceto Balsamico Tradizionale", che avrà luogo il 1 Maggio per le vie di Spilamberto. Migliaia gli sportivi attesi che saranno omaggiati di una bottiglietta di Aceto Balsamico del Duca.

#### *HALF-MARATHON OF SPILAMBERTO*

*Even this year Aceto del Duca will be sponsor of the "Half Marathon of Traditional Balsamic Vinegar", which will be held in Spilamberto (MO) on May 1<sup>st</sup>. Thousands of runners, who will receive a bottle of Del Duca Balsamic Vinegar, are awaited to this event.*

## Ricetta del mese *Recipe of the month*

FIORI DI ZUCCA RIPIENI  
CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
*STUFFED PUMPKIN FLOWERS  
WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA*



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 fiori di zucca
- 1 orata da ca. 400 g
- 100 g di ricotta
- 1 uovo
- Aceto Balsamico di Modena IGP Pandora
- Sale e pepe

### Preparazione

Eliminate il pistillo ai fiori di zucca e lavateli facendo attenzione a non rompere i calici, quindi asciugateli su un canovaccio. Pulite, eviscerate, sfilettate e spellate accuratamente l'orata. Mettete in una terrina la ricotta con l'uovo e amalgamate. Unite la polpa del pesce e mescolate. Regolate di sale e pepe. Con il composto ottenuto farcite i fiori di zucca, aiutandovi con una tasca da pasticciere. Fate cuocere in forno preriscaldato a 100 ° C per circa 10 minuti. Servite i fiori di zucca nei piatti con qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena 'Pandora'.

### INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 12 pumpkin flowers
- 1 Dory fish (gr. 400)
- 100 gr. Ricotta fresh cheese
- 1 egg
- Balsamic Vinegar of Modena 'Pandora'
- Salt and pepper

### Preparation

Eliminate the pistil from the pumpkin flowers and wash them, taking care not to break them, then dry on a towel. Clean, gut, fillet and skin carefully the dory. Put the ricotta cheese in a bowl with the egg and mix thoroughly. Add the flesh of the fish and stir. Season with salt and pepper. With the mixture stuff the pumpkin flowers, helping with a pastry bag. Bake in preheated oven at 100 ° C for about 10 minutes. Serve the pumpkin flowers with some drops of Balsamic Vinegar of Modena "Pandora".

## Il prodotto del mese *Product of the month*

### PANDORA



Il prodotto Pandora è molto apprezzato per il suo profumo delicato che ricorda la frutta fresca. La ricetta è particolarmente ricca di mosto di selezionate uve che ne caratterizzano la dolcezza; la maturazione in botti di rovere gli conferisce una piacevole corposità.

È consigliato per diversi tipi di uso in cucina: su verdure cotte o crude e per la preparazione di risotti, carne o pesce.

È disponibile in bottiglie da 250ml anche con spray e in una esclusiva ampolla con astuccio.

Pandora is very appreciated for its delicate bouquet reminiscent of fresh fruit. The recipe is particularly rich in must of selected grapes that characterize its sweetness: the maturation in oak barrels gives it a nice fully-body taste.

It is recommended for several recipes; on cooked or raw vegetables and for the preparation of rice, meat or fish.

Available in 250ml bottles also with atomiser and in an exclusive fine bottle with case.

*Aceto Balsamico del Duca*

augura  
**BUONA PASQUA!**

wish you a  
**HAPPY EASTER!**

