

ACETAIA



MALPIGHI®

MODENA - ITALY





*Aceto Balsamico Tradizionale
di
Modena*

*Dal 1850 la nostra famiglia sorveglia e protegge un inestimabile tesoro: oltre **3.000 preziose botti** dove indugia placidamente il vero **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**.*

*Pietro, poi Augusto, Nonna Maria, Ermes ed oggi Massimo: **cinque generazioni** che si sono trasmesse tutti i segreti per ricavare dall'uva questo prezioso "elixir".*

*Una cultura millenaria che si mescola all'innovazione, una tradizione secolare che si fonde alla più avanzata **ricerca gastronomica**.*

*In questo catalogo vi proponiamo una gamma di prodotti **innovativa e originale**, che invita a **sperimentare e divertirsi in cucina** seguendo le proprie emozioni e la propria fantasia. Con un unico filo conduttore: **l'eccellenza**.*

*Since 1850, our family protects an invaluable treasure: more than **3.000 precious wood barrels** where ages the real **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**.*

*Pietro, then Augusto, granny Maria, Ermes and Massimo today: **five generations** who handed down from father to son all the secrets to obtain this precious "elixir".*

*A millennial culture merged with innovation, a centuries-old tradition that joins the most **advanced gastronomic research**, giving birth to extraordinary emotions.*

*In this catalog we bring you an **innovative and original** range of products, inviting you to **experiment and have fun in the kitchen** by following your own emotions and imagination. With one common thread: **excellence**.*

Artigiani del Balsamico

Cinque generazioni della nostra famiglia hanno condotto la tradizione, la storia e i segreti dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, questa grande eccellenza delle terre modenesi, dal passato fino ai giorni nostri. La passione di famiglia è diventata una solida realtà imprenditoriale, che esporta oltre frontiera il 70% della sua produzione.

Artisans of Balsamico

Five generations of the Malpighi family have conducted the tradition, history and secrets of the Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, this great excellence of the Modenese lands, from the past to nowadays. The family passion has become a solid business reality that exports across borders the 70% of its production.



Augusto mio caro figlio
Credo che la più condensata ed espressiva
conclusione del mio quaderno di appunti sia
quello di dare una ricetta per fare del vero
e genuino aceto naturale ricetta c'è distilla
ta da quanto sono andato esponendo.
Almeno cinque vagelli di legno di buona
lattura, meglio d'uva genuino concentrato,
mader di buon aceto denso e largamente
invecchiato e caro figlio mio il tempo
che auguro il Signore ti dia onde tu
e la tua dispensazione possa gustare
questo balsamo.

Pietro Malpighi Ottobre 1850

La ricetta di nonno Augusto

Una lettera scritta nell'ottobre del 1850, dove Pietro Malpighi trascrive la ricetta per fare del "vero e genuino Aceto naturale". La lettera è destinata al figlio Augusto: da qui ha inizio la storia della nostra famiglia. Un documento originale che certifica la nostra antica tradizione.

Grandfather Augusto's recipe

A letter written in 1850, in which Pietro Malpighi mentions the recipe to obtain the "real and genuine natural vinegar". This letter meant for his son Augusto: this is the beginning of the Malpighi's family history. An original document that certifies our ancient tradition.

1

FILIERA CORTA E CONTROLLATA

Una filiera corta e controllata, che segue tutti i passaggi produttivi, dalle uve al prodotto finito.
Per ottenere un prodotto 100% naturale e 100% Made in Modena.

SHORT AND CONTROLLED SUPPLY CHAIN

*A short and controlled supply chain, that follows all the production steps, from grapes to final product.
To obtain a 100% natural and 100% Made in Modena product.*

2

GRIFFE DEL BALSAMICO

I nostri prodotti, il cui packaging viene ideato dallo staff aziendale, sono apprezzati e utilizzati da appassionati di food, gourmet, vino e lifestyle. Si trovano nelle migliori gastronomie, enoteche e salumerie, hotel e ristoranti di lusso in Italia e nel mondo.

GRIFFE OF BALSAMICO

The entire packaging of our collection is designed by the Malpighi staff. Our products are appreciated by many food and wine lovers and they are all available in the best delicatessens, wine shops, luxury hotels and restaurants in Italy and in all over the worlds.

3

CULTURA DEL PRODOTTO

Collaboriamo con numerose Scuole di Cucina Internazionali per divulgare la conoscenza della storia Malpighi e la grande eccellenza italiana rappresentata dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, frutto delle particolari caratteristiche climatiche e della varietà delle uve tipicamente coltivate nel modenese.

PARTNER WITH COOKING SCHOOLS

Acetaia Malpighi cooperates with many international cooking schools to divulge the history of the Malpighi family and the knowledge of one of the Italian food excellence: the Traditional Balsamic vinegar of Modena, that is a combination of microclimate and variety of grapes typically cultivated in the modenese area.

1850

LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Una lettera scritta nell'ottobre del 1850, dove Pietro Malpighi avvia la prima antica acetaia e trascrive la ricetta per fare del "vero e genuino Aceto naturale".

THE TRADITION OF THE FAMILY MALPIGHI

A letter written in October 1850 in which Pietro Malpighi starts the first ancient vinegar factory and transcribes the recipe to produce "the original and genuine natural vinegar".

1975

L'AZIENDA AGRICOLA
La famiglia Malpighi fonda l'azienda agricola "Tenuta del Cigno": venti ettari di terreno dove sono coltivate le uve per la produzione del mosto cotto e dove oggi si trova anche il Lavandeto per la coltivazione della prima Lavanda di Modena® biologica.

THE FARM
The Malpighi family founded the farm "Tenuta del Cigno": twenty hectares of land where grapes are grown for the production of cooked must and where today there is also the Lavandeto for the cultivation of the first organic Lavender of Modena®.

1979

FONDAZIONE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
Ermes Malpighi, 4^a generazione dell'Acetaia, è tra i fondatori del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

FOUNDATION CONSORTIUM FOR THE PROTECTION OF TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA Ermes Malpighi, 4th generation of the Acetaia, is among the founders of the Consortium for the Protection of Traditional Balsamic Vinegar of Modena.

1998

IL BRAND
Massimo Malpighi, 5^a generazione, prende il timone di questo grande hobby di famiglia e lo trasforma in azienda, dando impulso a comunicazione e marketing.

THE BRAND
Massimo Malpighi the fifth generation of the Malpighi family, turns the great hobby of his family into a business, giving a boost to marketing and communication.

2002

DIVISIONE TURISMO
Nasce la Divisione Turismo: educational gratuiti alla scoperta dei segreti e delle tecniche produttive dell'ABTM DOP e dei prodotti della Collection Malpighi.

TOURIST DEPARTMENT
Free educational to discover the secret and the production techniques to produce the Traditional Balsamic Vinegar of Modena and the Collection Malpighi.

2009

COLLECTION

La Collection si amplia e Acetaia Malpighi lancia il primo Condimento bianco Prelibato, ideale per il mercato ittico e "invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino".

COLLECTION

The Collection Of Acetaia Malpighi Grows To Include The First White Condiment "Prelibato", Suitable On Fish which ages for at least 5 years in Ash wood barrels".

2015

NUOVA SEDE

Lo stabilimento si estende su una superficie di oltre 3.000 metri quadrati: qui si trovano uffici, magazzino, sede produttiva e legale.

NEW HEADQUARTERS

The new production site extends over a surface of more than 3.000 square metres, in which are located also our offices, warehouse and the registered office.

2016

TASTE & TOUR

Un percorso sensoriale per visitare le antiche acetaie, con botti che risalgono al 1500, e degustare in verticale i prodotti Acetaia Malpighi, passando dall'Aceto più giovane al più vecchio.

TASTE & TOUR

A tour inside our ancient vinegar factory with barrels dating back to 1500 and a sensory experience to taste the Acetaia Malpighi's products, from the youngest vinegar to the oldest vinegar

2020

170 ANNI

L'azienda celebra i suoi primi 170 anni, il lancio del nuovo sito web e l'avvio di una stretta collaborazione con food blogger nazionali e internazionali per portare l'Aceto Balsamico nelle cucine di tutto il mondo.

170 YEARS

The company celebrates its first 170 years, the launch of its new website and the start of close collaboration with national and international food bloggers to bring Balsamic Vinegar to kitchens around the world.

2023

LIBRO E APP

Nasce l'app mobile gratuita e multilingue "My Malpighi", oltre 140 ricette per utilizzare al meglio l'Aceto Balsamico e la Collection Malpighi. Viene pubblicato il libro "Acetaia Malpighi, artigiani del Balsamico".

BOOK AND APP.

The free, multilingual mobile app "My Malpighi" is born, more than 140 recipes to make the best use of Balsamic Vinegar and the Malpighi Collection. The book "Acetaia Malpighi, artisans of Balsamic Vinegar" is published.

Alcuni Riconoscimenti

Some Awards

- **1989: Palio di San Giovanni, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Malpighi 1° classificato**
Palio Di San Giovanni, Traditional Balsamic Vinegar Of Modena Dop Malpighi 1st Place
- **2018: Palio degli Aceti, Acetaia Malpighi 1a classificata**
Palio Of Vinegars, Acetaia Malpighi, 1st Place
- **2019: Premio "Forme dell'Aceto", Premio Innovazione per le Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"**
Premio Migliore Etichetta per l'Aceto Balsamico di Modena IGP
Prize "Forme Dell'aceto"(Shape Of Vinegar), Innovation Award For "Pearls Of Balsamic Vinegar of Modena"
Award For The Best Label For "Balsamic Vinegar Of Modena"
- **2022: "30 Travasi" riceve la medaglia d'oro al Monde Selection**
"30 Travasi" receives gold medal at Monde Selection



Oltre 170 anni di storia e:

Over 170 years of history and:

- + 3.500 botti di legni antichi e pregiati nelle antiche Acetaie
More Than 3.500 Barrels
- + 30.000 visitatori l'anno
More Than 30.000 Visitors
- + 70% export all'estero
More Than 70% Export



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Traditional Balsamic Vinegar of Modena



Affinato
Affinato



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Extra Vecchio
Extra Old



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Extra Vecchio Ermes Malpighi
Extra old Ermes Malpighi



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Extra Vecchio Ciliegio
Extra Old Cherry



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Extra Vecchio Ginepro
Extra Old Juniper



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Extra Vecchio Secolare
Extra Old Centuries-Old



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP *Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia*



Aragosta



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Argento



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Oro



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Aceto Balsamico di Modena IGP *Balsamic Vinegar of Modena*



Biologico
Organic



Bottiglia in vetro
da 250 ml.
250 ml glass bottle

Bronzo
Bronze



Bottiglia in vetro
da 250 ml.
250 ml glass bottle

Argento
Silver



Bottiglia in vetro
da 250 ml.
250 ml glass bottle

Oro
Gold



Bottiglia in vetro
da 250 ml.
250 ml glass bottle

Platino
Platinum



Bottiglia in vetro
da 250 ml.
250 ml glass bottle

Bordeaux
Bordeaux



Bottiglia in vetro
da 250 ml.
250 ml glass bottle

Invecchiato
Aged



Bottiglia in vetro
da 250 ml.
250 ml glass bottle

Condimenti all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Dressings with Balsamic Vinegar of Modena

Casa Fondata nel 1850
House Founded in 1850



Bottiglia in vetro
da 50 ml.
50 ml glass bottle

Saporoso
Saporoso



Bottiglia in vetro
da 100 ml, 200 ml,
500 ml.
*100 ml, 200 ml,
500 ml. glass bottle*

Saporoso Oro
Saporoso Gold



Bottiglia in vetro
da 100 ml, 200 ml,
500 ml.
*100 ml, 200 ml,
500 ml. glass bottle*

Condimenti Bianchi *White Dressings*

Acino Bianco
Acino Bianco



Bottiglia in vetro
da 50 ml.
50 ml glass bottle

Acino Bianco
Acino Bianco



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Prelibato
Prelibato



Bottiglia in vetro
da 200 ml.
200 ml glass bottle

Prelibato Riserva
Prelibato Reserve



Bottiglia in vetro
da 200 ml.
200 ml glass bottle

Prelibato Rosè
Prelibato Rosè



Bottiglia in vetro
da 200 ml.
200 ml glass bottle

Condimenti Aromatizzati

Flavored Dressings

Condimento di Arancia
Orange Dressing



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Condimento all' "Aceto Balsamico
di Modena IGP" e Fichi
*Dressing with Balsamic Vinegar
of Modena and Figs*



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Condimento di Mela
Apple Dressing



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Condimento di
Tartufo Bianco
*White Truffle
Dressing*



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Condimento all' "Aceto Balsamico
di Modena IGP" e Tartufo Nero
*Dressing with Balsamic Vinegar
of Modena and Black Truffle*



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Condimento
al Dattero
*Dressing with
Date*



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Condimento all' "Aceto Balsamico
di Modena IGP" e Melograno
*Dressing with Balsamic Vinegar
of Modena and Pomegranate*



Bottiglia in vetro
da 100 ml.
100 ml glass bottle

Sfizziosità *Delicacies*

Gelatina di Cipolle
all'“Aceto Balsamico di
Modena IGP”

*Onions Jelly with
Balsamic Vinegar of
Modena*



Vasetto in vetro
da 125 gr.
125 gr glass jar

Gelatina di Peperoni
Peppers Jelly



Vasetto in vetro
da 125 gr.
125 gr glass jar

Perle con “Aceto Balsamico
di Modena IGP”

*Pearls with
Balsamic Vinegar of Modena*



Vasetto in vetro
da 50 gr.
50 gr glass jar

Perle al condimento
Rosè
Rosè dressing pearls



Vasetto in vetro
da 50 gr.
50 gr glass jar

Perle al condimento
Bianco
White dressing pearls



Vasetto in vetro
da 50 gr.
50 gr glass jar

Insaporitori *Seasonings*

Sale all'
"Aceto Balsamico di Modena IGP"
*Salt with Balsamic
Vinegar of Modena*



Vasetto in vetro da 95 gr.
95 gr glass jar

Saba
Saba - Cooked Grape Must



Bottiglia in vetro da 200 ml.
200 ml glass bottle

Sale all'
"Aceto Balsamico di Modena IGP" con erbe aromatiche
*Salt with Balsamic Vinegar
of Modena and herbs*



Vasetto in vetro da 120 gr.
120 gr glass jar

Aceto di Vino
Wine vinegar



Bottiglia in vetro da 250 ml.
250 ml glass bottle

Salsa Barbecue con "Aceto Balsamico di Modena IGP"
*BBQ sauce with Balsamic
Vinegar of Modena*



Bottiglia in vetro da 250 ml.
250 ml glass bottle

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil



Bottiglia in vetro da 250 ml.
250 ml glass bottle







1 Taste & Tour: educational e visite guidate
 Via Vignolese, 1487
 41126 Modena, Zona San Donnino
 tel. +39 059 467725
 tour@malpighistore.it

2 Sede legale e produttiva
 Via Emilia Est, 1525/1527 – 41122 Modena
 tel. +39 059 465063
 info@acetaiamalpighi.it

3 Tenuta del Cigno Malpighi
 Via Pica, 310 – 41126 Modena



DOWNLOAD
MY MALPIGHI