

Aceto Balsamico Malpighi: rinnovata la forma, non la sostanza

La storica acetaia modenese celebra un decennio della sua linea IGP con una nuova bottiglia che coniuga essenzialità, eleganza e funzionalità, aggiornando l'immagine senza intaccare l'identità di un prodotto profondamente legato al territorio

Dieci anni dopo il lancio della sua Linea di Aceto Balsamico di Modena IGP, Acetaia Malpighi presenta un nuovo packaging che segna un passaggio significativo nella storia aziendale. La scelta di rinnovare il design della bottiglia non è nata da esigenze di mercato o da strategie commerciali, ma da una volontà celebrativa, come spiega il Presidente dell'azienda, il cav. Massimo Malpighi: «Era importante dare rilievo al decennale della linea IGP con un segnale visibile, che desse forma all'evoluzione senza compromettere

la continuità». L'intervento riguarda tutte le sette selezioni che compongono la Collection IGP Malpighi – Oro, Platino, Argento, Bronzo, Invecchiato, Bordeaux e Bio – e si fonda su un'attenta riflessione interna, supportata da test con campioni selezionati di consumatori e distributori. Il risultato è una bottiglia in vetro da 250 ml, minimale e slanciata, con il marchio Malpighi in rilievo su entrambi i fianchi, a sottolineare l'identità del prodotto. Il vetro, completamente riciclabile, ribadisce l'attenzione alla sostenibilità. L'etichetta, invece, subisce modifi-

che minime, con l'obiettivo di preservare un'estetica già riconosciuta e apprezzata. Il lavoro di sviluppo, iniziato da un'intuizione dello stesso Malpighi, è stato portato avanti in collaborazione con l'azienda Berlin, già partner del restyling della linea Saporoso. «Abbiamo voluto creare una bottiglia che fosse una sintesi perfetta tra forma e funzione», aggiunge il presidente, «un oggetto bello, utile, coerente con la nostra immagine». Il nuovo design, più che una rivoluzione, rappresenta un'evoluzione misurata e ragionata, pensata per rafforzare il legame tra il contenitore e il contenuto, tra forma estetica e sostanza produttiva.

Sette selezioni, una sola visione

L'Aceto Balsamico di Modena IGP Malpighi è dunque proposto in sette diverse versioni, ciascuna espressione di una miscela distin-

«Vogliamo rimanere un punto di riferimento nel segmento dell'Aceto Balsamico di alta gamma e non ci interessa rincorrere le mode, ma creare cultura... Questo è il nostro obiettivo: diffondere la conoscenza, non semplicemente vendere bottiglie»

Massimo Malpighi



(CREDITS FOTO VIGNOLI)