



## ACETAIA GIUSTI SCEGLIE IDENTITA' GOLOSE MILANO PER PRESENTARE LE NUOVE PROPOSTE GASTRONOMICHE AFFINATE NELLE STORICHE BOTTI DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA GIUSTI

**Dal 28 al 30 gennaio Acetaia Giusti, la più antica acetaia del mondo, presenta le sue nuove e innovative proposte gastronomiche, frutto delle ultime collaborazioni con prestigiose realtà del panorama food italiano**

**Milano, 18 gennaio 2023** – Acetaia Giusti, la più antica acetaia del mondo, fondata a Modena nel 1605, è tra i protagonisti dell'evento **Identità Milano 2023**, Congresso internazionale della gastronomia che torna dal **28 al 30 gennaio**. Un appuntamento atteso quello della manifestazione milanese in cui l'azienda presenta nuovi progetti e prodotti che saranno celebrati con dei momenti dedicati durante le tre giornate.

*"Siamo onorati di presentare su questo palcoscenico i progetti nati dalla collaborazione e sinergia con realtà di altissima qualità, che hanno saputo valorizzare la tradizione dell'Aceto Balsamico di Modena Giusti attraverso produzioni artigianali innovative. – racconta l'AD **Claudio Stefani Giusti** - Il filo conduttore che lega i progetti che presenteremo è quello di prodotti affinati in botti storiche dell'Acetaia Giusti con l'idea di operare una fusione tra materie prime fin dall'origine, in modo da donare al prodotto finale un bouquet di profumi e sapori che ricordino quelli riscontrabili nelle botti che per anni hanno contenuto l'Aceto Balsamico."*

Questo il **ricco programma** di eventi proposti da **Acetaia Giusti** per **Identità Golose Milano 2023**:

- **Sabato 28**  
**Ore 12.00** - Scopriamo **Alchimia**, il cioccolatino firmato dal cioccolatiere e pasticcere visionario **Gianluca Fusto**. Un prodotto che nasce da fave di cacao lasciate riposare in una botticella da 30 litri che ha contenuto Aceto Balsamico Tradizionale di Modena per oltre 100 anni e poi lavorate con l'aggiunta di Aceto Balsamico di Modena Giusti "Banda Rossa". Un'Alchimia nata in primis tra le persone e le anime di due realtà - Acetaia Giusti e FUSTO Milano Cioccolato - dedite da sempre a promuovere l'Eccellenza Italiana. Un progetto che diventa inoltre la proposta di Acetaia Giusti per l'evento più dolce dell'anno, **San Valentino**, in occasione del quale le Boutique Giusti proporranno in vendita la speciale limited edition
- **Domenica 29**  
**Ore 12.00** – Presentazione del **Prosciutto di Parma** del **Prosciuttificio F.lli Galloni**, affinato per sei mesi in una barrique da 220 litri usata in precedenza per affinare Aceto Balsamico di Modena Giusti per oltre vent'anni: un eccezionale connubio che regala nuove e sorprendenti sensazioni gustative
- **Lunedì 30**  
**Ore 12.00** – Alla scoperta del **sorbetto 'Acetaia 1605'** realizzato dal gelatiere gourmet **Stefano Guizzetti** di Ciacco Lab a partire da "acqua acetica", un'infusione creata sottovuoto con acqua e legno di un'antica botte di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Giusti



**Ore 13.30** – Presso lo **stand di Terre Moretti**, lo **chef Roberto Di Pinto** propone il **Risotto 100**, un primo piatto raffinato che unisce l'eccellenza del **riso Carnaroli di Riso Buono**, il **Parmigiano Reggiano 100 mesi Luigi Guffanti** e lo speciale **Giusti Riserva 100**, il prodotto più esclusivo di una collezione che ogni anno Acetaia Giusti produce in quantità limitatissima

Acetaia Giusti sarà inoltre presente con il suo speciale **Vermouth**, anch'esso creato a partire da una ricetta esclusiva e affinato in barriques da 220 litri, precedentemente utilizzate per l'invecchiamento dell'Aceto Balsamico. **Ogni giorno, alle 16.00**, verrà presentato un **signature cocktail** realizzato in esclusiva da 3 protagonisti della scena milanese: **Sabato 28** sarà protagonista **Morris Maramaldi**, rinomato cocktail producer & consultant; **Domenica 29** sarà il turno di **Samuel Barlassina**, head bartender di Octavius bar; **Lunedì 30** sarà invece di scena **Chiara Domenichini**, head bartender di The Spirit Milano.

#### **GRAN DEPOSITO ACETO BALSAMICO DI GIUSEPPE GIUSTI**

Il "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" è la più antica acetaia al mondo, fondata nel 1605 a Modena ed è il brand più rappresentativo tra gli Aceti Balsamici di qualità. Oggi, la storica acetaia è guidata dalla 17esima generazione della famiglia: Claudio Stefani Giusti, porta avanti brillanti obiettivi di espansione, attraverso una gestione aziendale giovane e flessibile. La sede in un antico borgo agricolo alle porte di Modena ospita il cuore della produzione Giusti, tra cui le 600 botti storiche del 1700 e 1800 ancora in attività, e il Museo Giusti: uno spazio dedicato alla trasmissione della storia della famiglia e alla degustazione dell'"Oro nero di Modena". I prodotti di Acetaia Giusti sono distribuiti nei corner dedicati all'interno dei punti vendita La Rinascente Milano e Roma, nelle migliori Boutique Enogastronomiche d'Italia e nelle Boutique Giusti, nuovo format retail lanciato nel 2019, oltre che tramite l'e-shop [www.giusti.it](http://www.giusti.it)

Ufficio Stampa

**Sopexa**

Anna Barbon | [anna.barbon@sopexa.com](mailto:anna.barbon@sopexa.com)

Beatrice Vianello | [beatrice.vianello@sopexa.com](mailto:beatrice.vianello@sopexa.com)