



**IDENTITÀ MILANO 2026: ACETAIA GIUSTI
“CONTAMINA” LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE
REGIONALI IN OCCASIONE DEL CONGRESSO
DEDICATO ALLA CUCINA ITALIANA**

Dal 7 al 9 giugno, la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena al mondo presenta una selezione di ricette realizzate da diversi chef, frutto di un percorso di contaminazione tra tradizioni regionali e Balsamico Giusti

Modena, 21 maggio 2026 - Acetaia Giusti, l'azienda che dal 1605 porta l'eccellenza dell'Aceto Balsamico di Modena in giro per il mondo, torna a Identità Milano - il congresso dedicato alla Cucina Italiana, in programma all'Allianz MiCo da domenica 7 a martedì 9 giugno - con il “Giro d'Italia del Balsamico”, il progetto che dal 2024 vede il Balsamico Giusti protagonista dei più celebri piatti delle diverse tradizioni gastronomiche locali, esplorando cosa sarebbe accaduto se non fosse nato nel cuore dell'Emilia ma in un'altra regione italiana. Per l'occasione, si alternano show cooking dedicati alla contaminazione gastronomica, con la partecipazione di tre realtà ristorative italiane: Antiche Sere (Torino) con lo Chef Daniele Rota, Baccano (Roma) e lo Chef Nabil Hassen e il Ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia Dorchester Collection (Milano) con il Resident Chef Matteo Gabrielli.

In linea con il tema della 21ª edizione del congresso, “Identità Future: la libertà di pensare”, Acetaia Giusti presenta una selezione di ricette firmate dai tre chef, chiamati a reinterpretare i piatti delle rispettive cucine attraverso l'utilizzo dell'Aceto Balsamico di Modena. Prosegue così il percorso di innovazione della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena al mondo, sempre più impegnata nello sviluppare collaborazioni con protagonisti del panorama enogastronomico italiano. Dopo le tappe del “Giro d'Italia del Balsamico” che hanno attraversato città come Roma, Firenze, Torino, Verona, Napoli e Catania, il progetto arriva a Identità Milano. Con questo progetto, Acetaia Giusti vuole celebrare la versatilità di un prodotto che accompagna la cucina italiana da secoli e che continua a sorprendere con nuove interpretazioni.

Ogni giorno a partire dalle ore 12 sarà possibile assistere allo show cooking degli chef. Si inizia domenica 7 giugno con il Carpione - antico metodo di conservazione tipico della tradizione piemontese, che oggi si utilizza come marinatura per insaporire carne e verdure - con il Condimento Agrodolce Bianco Giusti, firmato dallo chef Daniele Rota di Antiche Sere. Si prosegue lunedì 8 con il Raviolo di pasta di riso ripieno di ossobuco, con salsa al burro e salvia, spuma allo zafferano e Aceto Balsamico 5 Medaglie d'Oro, firmato dallo chef Matteo Gabrielli del Ristorante Acanto, all'interno dell'Hotel Principe di Savoia Dorchester Collection. Si conclude martedì 9 con la celebre Cacio e pepe



dello chef Nabil Hassen del ristorante Baccano di Roma. Tutti i pomeriggi, lo stand propone inoltre una selezione di nuovi cocktail per estendere la sperimentazione alla mixology contemporanea.

“Siamo orgogliosi di portare a Identità Milano un progetto che coinvolge importanti chef, uniti dalla volontà di confrontarsi con la tradizione e reinterpretarla in chiave contemporanea”, afferma Claudio Stefani, CEO di Acetaia Giusti. “Con il ‘Giro d’Italia del Balsamico’ abbiamo voluto creare un dialogo tra cucine e territori diversi, invitando gli chef a contaminare le proprie ricette con il nostro Balsamico. L’obiettivo è valorizzarne la versatilità, dimostrando come possa esaltare i piatti delle diverse tradizioni regionali e trasformarli in esperienze nuove e inaspettate”.

Le ricette presentate durante il congresso saranno espressione di questo approccio: piatti che affondano le radici nella tradizione, ma che si aprono a nuove interpretazioni grazie all’incontro con i Balsamici Giusti. Un racconto corale che riflette la ricchezza della cucina italiana e la capacità del balsamico di esaltarne le molteplici sfumature.

Acetaia Giusti

Acetaia Giusti è la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena al mondo. Dal 1605 l’azienda ha visto 17 generazioni tramandarsi la cultura e la passione necessarie a creare un Aceto Balsamico di grande qualità. Tra i prodotti più rappresentativi ci sono i cinque Balsamici di Modena IGP parte della Collezione Storica: diversi per ricette e tempo di invecchiamento, sono classificati oggi con il numero di medaglie conseguite in occasione delle Esposizioni Universali di fine Ottocento. A questi si affiancano i Grandi Invecchiati - realizzati all’interno delle storiche botti di famiglia -, tra cui spicca l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, prodotto unicamente con mosto d’uva cotto e invecchiato con l’antico sistema dei “Rincalzi e Travasi”, e le nuove linee collaterali, tra cui figurano le Perle di Aceto Balsamico, i Cioccolatini, il Panettone, la Colomba e il Vermouth Giusti, il primo a essere invecchiato in antiche botti di Aceto Balsamico. I prodotti di Acetaia Giusti sono disponibili nei migliori negozi di specialità gastronomiche, nei più importanti department store e nelle Boutique Giusti - nuovo format retail lanciato nel 2019 -, oltre che sull’e-shop www.giusti.com. A guidare il giovane team dell’azienda oggi è Claudio Stefani Giusti, che ha proiettato Acetaia Giusti nel futuro attraverso una gestione aziendale flessibile e orientata al miglioramento continuo.

Ufficio stampa

Alessia Rizzetto PR & Communication

press@alessiarizzetto.com

Maia Raffaele

maia@alessiarizzetto.com