

Food & Agroalimentare - *L'Aceto Balsamico di Modena conquista i mercati esteri: nel 2025 export per 1 mld di euro*

Roma - 19 mag 2026 (Prima Notizia 24) **All'Assemblea Annuale presso il Museo Enzo Ferrari, il Consorzio celebra un incremento del 2,57% delle vendite oltreconfine nonostante la difficile congiuntura internazionale. Più del 93% della produzione vola in 130 Paesi, trainato da Stati Uniti e mercati asiatici. Rilanciata la candidatura Unesco.**

Il comparto dell'oro nero di Modena si conferma uno dei motori trainanti dell'economia agroalimentare italiana, mettendo a segno performance straordinarie sui mercati internazionali. Durante l'assemblea annuale dei soci, ospitata nella prestigiosa cornice del Museo Casa natale Enzo Ferrari, il presidente del Consorzio di Tutela, Cesare Mazzetti, ha illustrato i dati macroeconomici dell'ultimo anno, evidenziando il primato globale conquistato dal comparto: "L'Aceto Balsamico di Modena Igp non è solo un prodotto, è uno dei più forti simboli del Made in Italy nel mondo, posizionandosi per quota di export al primo posto tra tutte le Dop e Igp italiane". I volumi della filiera emiliana si attestano stabilmente su livelli imponenti, con una produzione annua complessiva che oscilla tra i 93 e i 95 milioni di litri. La vocazione internazionale del settore è strutturale: oltre il 93% di tutto il prodotto certificato viene caricato sui mercati esteri, raggiungendo capillarmente più di 130 Paesi. Questa proiezione globale genera un valore alla produzione che supera la soglia dei 380 milioni di euro, traducendosi in un valore al consumo stimato che tocca l'incredibile cifra di circa un miliardo di euro. Nel confronto diretto con i bilanci del 2024, e a dispetto delle forti tensioni geopolitiche ed economiche globali, i flussi commerciali transfrontalieri hanno fatto registrare un incremento netto del 2,57%. Sotto il profilo geografico, la mappa dei consumi evidenzia che più del 50% delle spedizioni varca i confini del Vecchio Continente. Gli Stati Uniti si confermano il partner commerciale di riferimento assoluto, seguiti all'interno dell'Unione Europea da mercati maturi come la Germania e la Francia. Si registra inoltre una fortissima accelerazione dei consumi nel quadrante asiatico, con performance particolarmente brillanti registrate in Corea del Sud e in Giappone. La tenuta del sistema poggia su una rete produttiva radicata nel territorio modenese che oggi aggrega una filiera certificata composta da 59 acetaie storiche, 165 stabilimenti di produzione di mosto e aceto di vino e un indotto agricolo di ben 2.400 aziende che coltivano oltre 14.000 ettari di vigneti specializzati. In questo contesto, il Consorzio di Tutela garantisce la rappresentanza dell'83% dell'intera produzione certificata. Forte di questi primati economici e culturali, il presidente Mazzetti ha voluto rilanciare con forza il dossier per il riconoscimento internazionale della "Tradizione del Balsamico" come patrimonio dell'umanità: "Non è solo un simbolo storico e culturale, ma anche un asset economico per l'Italia, in grado di creare sviluppo e occupazione sul territorio".

(Prima Notizia 24) Martedì 19 Maggio 2026

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it