

# YOUTH & EXPERIENCE PROJECT

Ragione sociale: Aceto Balsamico del Duca srl

Titolo progetto: Valorizzazione museo aziendale

Descrizione progetto:

*"Nipote, respira con coraggio l'aria della tua terra. Mantieniti forte e tenace.  
Conquista il futuro, ti appartiene!"*

Aceto Balsamico del Duca è storia e lo testimonia l'iscrizione avvenuta nell'anno 1891 nel registro della Camera di Commercio e Industria di Modena. È proprio in quell'anno, infatti, che Adriano Grosoli apre la Premiata Salumeria e inizia la vendita di specialità alimentari di sua produzione: salumi, insaccati, formaggi, Lambrusco e Aceto Balsamico.

Fin da subito l'azienda si distingue per la qualità, riconosciuta nel febbraio del 1927 a Genova, in occasione dell'Esposizione Internazionale, durante la quale viene conferito il "Diploma di Gran Premio e Medaglia d'Oro alla ditta Grosoli Adriano per la speciale lavorazione di prodotti tradizionali".

Col tempo, ad Adriano succede il figlio Mario, che continua con la stessa passione del padre a condurre la "bottega" di famiglia. Nel 1972 Mario lascia il comando al figlio Adriano che, dal 1974, decide di dedicarsi esclusivamente alla produzione di Aceto Balsamico di Modena. Insieme alla moglie Luciana, decide di contraddistinguere il prodotto con l'immagine del Duca Francesco I d'Este, tra i più famosi e appassionati produttori di quel balsamo molto apprezzato alla corte degli Estensi.

Dagli anni '80, la direzione e gestione dell'azienda è nelle mani della figlia Mariangela e, nel tempo, l'azienda si è ampliata, aumentando in prestigio e conquistando nuovi mercati internazionali. Aceto Balsamico del Duca rappresenta un'eccellenza nel suo campo. Non solo si distingue per la qualità, ma anche per la sua storia che è quella delle cinque generazioni che si sono susseguite contribuendo con la loro esperienza.

Oggi grazie al sito storico è possibile rivivere la storia dell'azienda e scoprire i segreti dell'*Oro Nero* di Modena.

**Il progetto dà agli studenti l'opportunità di trovarsi a contatto con questa realtà: sarà loro chiesto di individuare un piano marketing di valorizzazione del museo aziendale – autentico scrigno e memoria storica dentro il cuore dell'azienda – apportando le proprie idee, dando il proprio contributo utilizzando metodi e strategie a tal fine.**

Tipologia di **scuole più adatte** a svolgere il project work (anche più scuole...)

#### Istituti tecnici

- settore economico (turismo, amministrazione finanza e marketing)
- settore tecnologico (grafico, agraria agroalimentare e agroindustria, informatica e telecomunicazioni)

#### Istituti professionali

- servizi (servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, servizi commerciali)
- industria e artigianato (manutenzione e assistenza tecnica, produzioni industriali e artigianali)

Numero massimo di scuole diverse che è *fattibile* e *sostenibile* coinvolgere e seguire nel progetto (da 1 a 10): 1

Numero massimo di studenti di ciascuna scuola da poter coinvolgere nel progetto (da 3 a 30): 1 classe in gruppi da 4

Referente aziendale e ruolo: Lucia Scaglione

Recapito mail: [lucia.scaglione@acetodelduca.it](mailto:lucia.scaglione@acetodelduca.it) Recapito tel: +39 059 469471