



Stefano Mazza
ORTALLI spa

**ACETO BALSAMICO DI MODENA
E PRODOTTI COMPOSTI:**

**UN CASO DI INNOVAZIONE
DALL'INTERNO**



ORTALLI

ORIGINE FAMILIARE

ACETIFICIO INDUSTRIALE INIZIA NEL 2000 (Andrea Ortalli)

PRODUTTORE DI MEDIE DIMENSIONI

PRODOTTI DI GAMMA MEDIO / ALTA

ORIENTATO ALL'EXPORT (oltre 40 paesi)

CONIUGA DOTAZIONI STORICHE (botti e tini di legno, produzioni artigianali) A SISTEMI DI AUTOMAZIONE AVANZATI E DI RECUPERO ENERGETICO (fotovoltaico, solare termico, depuratore)





ORTALLI

MERCATO

ITALIA 30%

EXPORT 70%

**MARCA ORTALLI
65%**

**PRIVATE LABEL
35%**



PRODOTTI

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



CONDIMENTI A BASE DI ACETO

CREME / GLASSE

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA D.O.P.**



**NORMATIVA GENERALE
SUGLI ALIMENTI**
nazionale e internazionale

CONDIMENTI

NORMATIVA ACETI
nazionale e internazionale

ACETI

ACETI CON PROTEZIONI
IGP, DOP,
normativa comunitaria e nazionale

ACETI BALSAMICI
ACETI SPECIALI



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DEFINITE

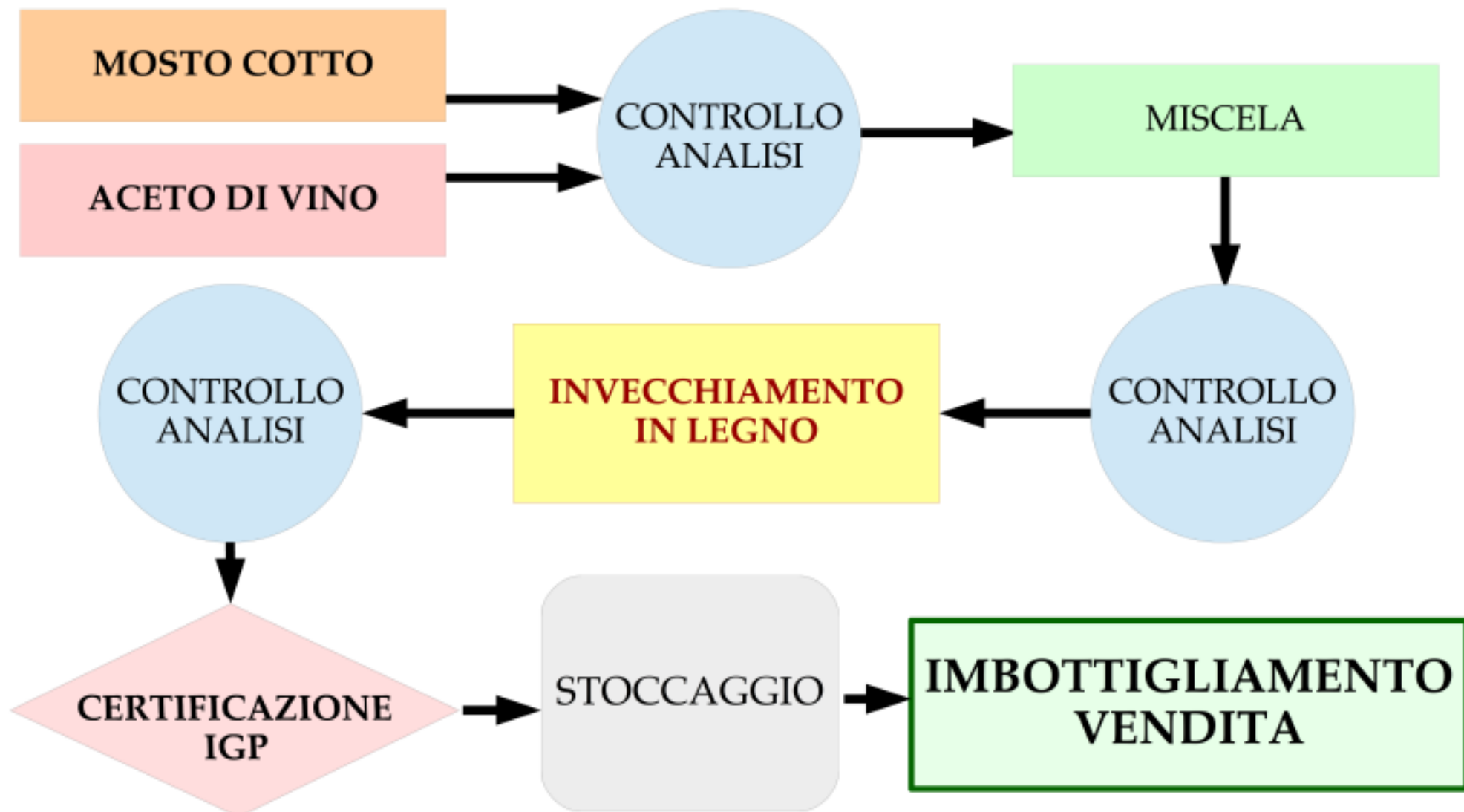
DENSITÀ (20 °C) > 1,06

ACIDITÀ TOTALE > 6 G/100ML

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE (REG. CE 583/2009)
E PIANO DEI CONTROLLI DPC030**

**LA PRODUZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA NEL
TERRITORIO AMMINISTRATIVO DELLE
PROVINCE DI MODENA E REGGIO EMILIA**

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. PROCESSO PRODUTTIVO





ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



PRODUZIONE CERTIFICATA

2011: 92.326.245 L

2012: 91.066.679 L

2013: 86.735.648 L

2014: 97.389.906 L

Fonte: Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP



INFORMAZIONI DAI CLIENTI

L'Aceto Balsamico di Modena ha una lunga storia (secoli), ma come prodotto **INDUSTRIALE** inizia negli anni '60 e si è affermato particolarmente negli ultimi 30 anni.

A seguito della raccolta di informazioni dal mercato è possibile individuare **alcune caratteristiche che ricorrono nelle preferenze** dei consumatori e quindi definiscono la qualità di un Aceto Balsamico di Modena.



INFORMAZIONI DAI CLIENTI

EMERGE UN PROFILO GENERALE

DESIDERATO

- **ALTA VISCOSITÀ**

da non confondere con la densità / peso specifico

- **BASSA ACIDITÀ percepita**

- **GUSTO DOLCE**

- **COLORE SCURO (nero)**

- **COMPLESSITÀ SENSORIALE IN GENERE**

POCO RICONOSCIUTA



ANALISI DEL PROFILO **DESIDERATO**

Emerge un profilo **SIMILE** a quello del prodotto tradizionale di riferimento, **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE D.O.P.**, **privato** però della complessità sensoriale tipica di questo aceto

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE D.O.P.

- **ALTA VISCOSITÀ**
- **BASSA ACIDITÀ** percepita
- **GUSTO DOLCE**
- **COLORE SCURO**
- **ELEVATA** COMPLESSITÀ SENSORIALE



ANALISI DEL PROFILO **DESIDERATO**

Si tratta di **ESALTARE ALCUNE CARATTERISTICHE** dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, differenziandolo ad un diverso livello qualitativo, individuando le variabili in gioco:

- ALTA VISCOSITÀ
- BASSA ACIDITÀ percepita
- GUSTO DOLCE
- COLORE SCURO
- **DENSITÀ**
- **Acidità LEGALE 6 g/100ml**
- **DENSITÀ**
- **DENSITÀ**

DENSITÀ è il parametro determinante su cui agire



IN SINTESI:

PROFILO DESIDERATO - AUMENTO DENSITÀ

AUMENTO DENSITÀ - AUMENTO DEI COSTI

AUMENTO DEL PREZZO ???



CONDIMENTI

A BASE DI

ACETO BALSAMICO DI MODENA

ANNI '80 – '90: dopo una prima fase di iniziale diffusione degli aceti balsamici, i consumatori si abituanano al gusto agrodolce e innovativo (per l'epoca) dell'Aceto Balsamico di Modena.

ANNI '90 – 2000: si diffonde la cultura del balsamico, il mercato mondiale è pronto per recepire prodotti **COMPOSTI** a base di Aceto Balsamico di Modena.

GLASSE / CREME

A BASE DI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP





GLASSE / CREME

A BASE DI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Noti e usati da tempo come preparazioni estemporanee in cucina sia domestica che professionale (per primi, carni, formaggi, dessert, etc.), nascono in versione industriale attorno al 2000 (anno del primo brevetto registrato).

Il **PROFILO DESIDERATO**, già emerso a proposito dell'ABM, diviene più facilmente raggiungibile e spesso con costi minori.



GLASSE / CREME

A BASE DI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

**OFFRONO MAGGIORE VERSATILITÀ E
LIBERTÀ PER:**

- PROCESSO PRODUTTIVO**
- SCELTA DELLE MATERIE PRIME**
- PARAMETRI CHIMICO FISICI**
- PROFILO SENSORIALE**

**RIENTRANO NELLA NORMATIVA
ALIMENTARE GENERALE**

**NORMATIVA GENERALE
SUGLI ALIMENTI**
nazionale e internazionale

CONDIMENTI

NORMATIVA ACETI
nazionale e internazionale

ACETI

ACETI CON PROTEZIONI
IGP, DOP,
normativa comunitaria e nazionale

ACETI BALSAMICI
ACETI SPECIALI

**CREME
GLASSE
GELATINE**
ed altro a base
di ABM



GLASSE / CREME

A BASE DI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

NUOVI PRODOTTI

NUOVI PROCESSI POSSIBILI

MAGGIORE STANDARDIZZAZIONE

**MAGGIORE PERSONALIZZAZIONE PER
IL CLIENTE**

MAGGIORE QUALITÀ INTRINSECA



GLASSE / CREME

A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ESPERIENZA IN ORTALLI

- Arrivo sul mercato già aperto da altri player:
SVANTAGGIO STRATEGICO / VANTAGGIO PER LA PROGETTAZIONE
- Individuazione di un prodotto proponibile al **maggior numero possibile di clienti**
- Massimizzare l'utilizzo di **ingredienti ad alto valore** (mosto d'uva, ABM)
- **Clean labeling** (evitare uso di additivi o ingredienti mal percepiti)



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Definizione della composizione

Riconoscimento denominazione

Protezione transitoria denominazione

I.G.P.

Consorzio di Tutela CTABM

1965

1989

2004

2009

2014

**Aceto Balsamico
di Modena**

**ABM
"densi"**

Glasse

.....

**Condimenti
complessi**



GLASSE / CREME

A BASE DI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

**USO DI TECNOLOGIA SIMILE O
LEGGERMENTE SUPERIORE A QUELLA PER
ABM**

SEMPLIFICAZIONE DELLE FORMULAZIONI

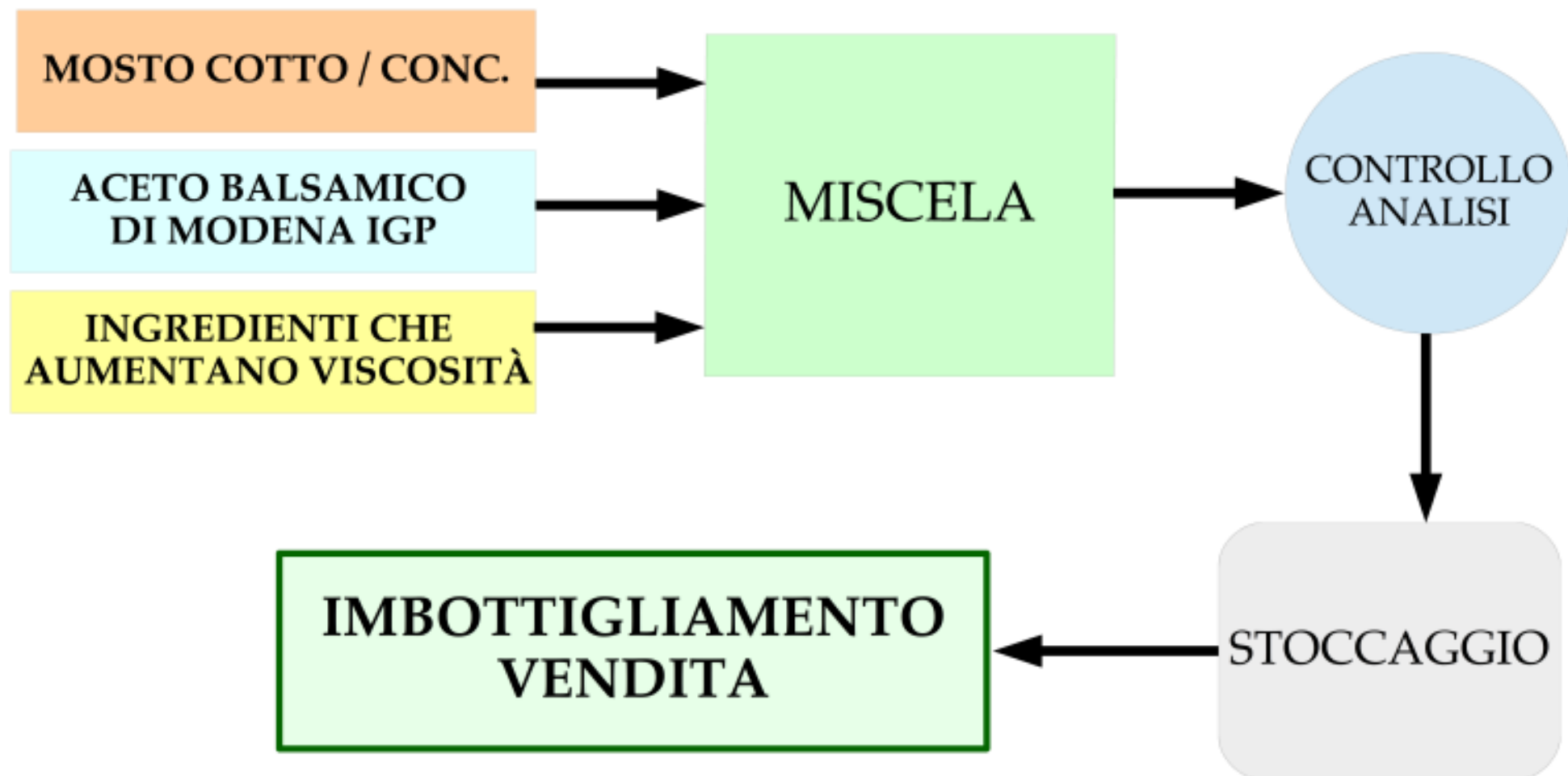
MAGGIORE STANDARDIZZAZIONE

EVASIONE RAPIDA DEGLI ORDINI

MAGGIORE SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

CREAZIONE DI NUOVI MERCATI

CREMA / GLASSA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA PROCESSO PRODUTTIVO

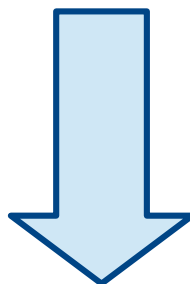




CRESCITA DEL PRODOTTO GLASSA IN ORTALLI

VOLUMI DI PRODUZIONE

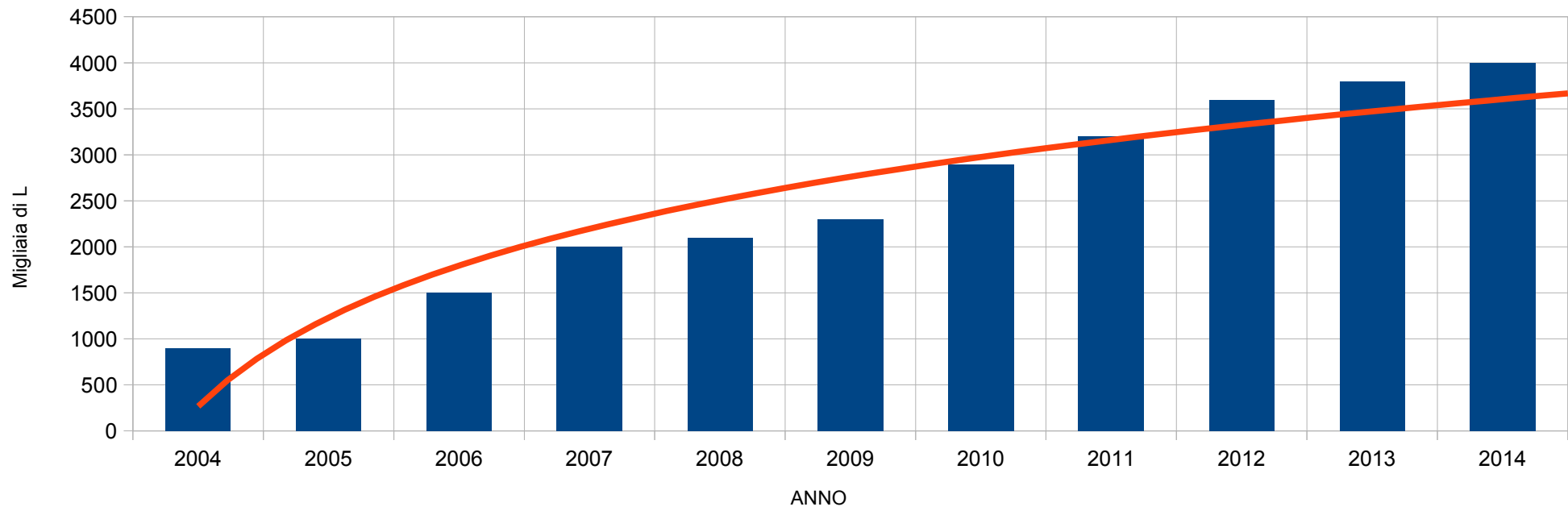
2004: 1000 L / mese



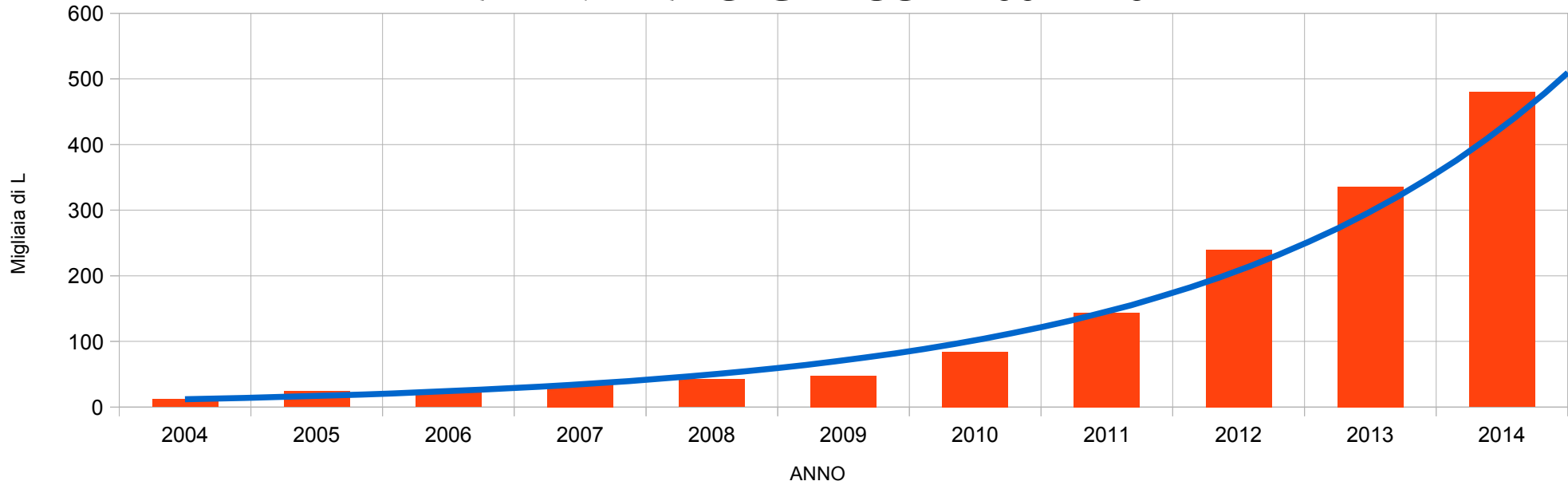
2014: 40000 L / mese

Aumento di 40 volte (4000 %)
in 10 anni di produzione

ANDAMENTO ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 2004 - 2014



ANDAMENTO GLASSA 2004 - 2014



INNOVAZIONE





ORTALLI S.P.A.

Via Emilia Ovest 1680/A

41123 Modena – Italy

stefano.mazza@ortalli.com

www.ortalli.com