



Economia - Acetaia Bellei: sempre più vessillo dell'aceto balsamico nel mondo nel nome delle donne imprenditrici

Modena - 20 feb 2024 (Prima Pagina News) Rispetto per il territorio e passione per la continua ricerca dell'eccellenza qualitativa.

L'Azienda Bellei Luigi e Figli srl si presenta molto attiva sul mercato internazionale e partecipa al lavoro pionieristico che gli imprenditori del settore stanno compiendo per portare l'aceto balsamico italiano di qualità in tutti gli angoli del Mondo. E le donne nell'azienda svolgono un ruolo di assoluta rilevanza, come traspare dalle parole della stessa Mariangela Bellei. Le origini della Azienda Bellei Luigi e Figli s.r.l. risalgono al XVII secolo, quando la famiglia Bellei era responsabile della gestione e coltivazione di vasti terreni agricoli di proprietà della Famiglia Rangoni, Signori locali. Nell'ambito di questa cornice la famiglia Bellei da sempre coltiva l'amore per le tradizioni e dedica la sua grande esperienza alla produzione di Aceto Balsamico di Modena I.G.P., nobile eredità dei Duchi Estensi a tutti i Modenesi. Producendo Aceto Balsamico dapprima per uso strettamente personale, negli ultimi decenni la famiglia Bellei ha trasformato la propria passione per il Balsamico in una missione aziendale, incrementando la produzione per soddisfare le diverse esigenze del mercato ed estendendo a quasi 4.000 botti in legno pregiato in cui il Balsamico invecchia. La mission di Acetaia Bellei è quella di offrire Aceto Balsamico di Modena IGP e Condimenti a base di Aceto Balsamico di alta qualità e innovativi pur rispettando la tradizione locale, e di promuovere l'autentica cultura alimentare italiana, incoraggiando la conoscenza delle tradizioni e rendendo il marchio Bellei sinonimo di qualità e affidabilità. L'Acetaia Bellei si distingue come produttore di Aceto Balsamico di Modena di qualità superiore, votata alla produzione di un prodotto unico che possa distinguersi all'interno del segmento di mercato: oggi il prodotto Bellei è presente in oltre 50 Paesi, con il proprio marchio, producendo per qualificati distributori che ricercano una qualità superiore e assoluto rigore nelle garanzie per il consumatore finale. Fin dalle origini, Bellei ha fatto la scelta strategica di presidiare la fascia alta del mercato anche con prodotti biologici: recentemente la partnership con Fattoria degli Orsi (piccola Azienda di produzione di uve biologiche) ha permesso lo studio e lo sviluppo di nuove linee di aceto balsamico e condimenti biologici. La storia di Bellei è incentrata sulla passione per l'aceto balsamico che inizia dal rispetto del prodotto nei suoi valori tradizionali garantendo assoluto rigore nella scelta delle materie prime, 100% italiane, e nei processi produttivi. Gli stabilimenti alimentati ad energia solare, i packaging riciclati e riciclabili e una attenzione verso l'economia circolare sono i volti di una filosofia aziendale sostenibile, improntata alla massima trasparenza per consumatori e partner commerciali. La storia di Bellei nasce da un matrimonio, nel 1905, tra Rosina e Geminiano: Geminiano era un produttore di vino Lambrusco, possedeva una azienda vinicola che serviva i ristoranti di Modena, Reggio Emilia e Bologna. Nella tradizione modenese, quando si sposava un figlio



maschio, questi riceveva un pezzo di terra come regalo di nozze. Alle figlie femmine, invece, era destinata una batteria di Balsamico Tradizionale. Si trattava di una usanza dal forte potere simbolico: l'uomo coltiva la terra per produrre cibo per la famiglia che stava costruendo, la donna partecipava al benessere della nuova famiglia con il balsamico, un conservante naturale, per preservare i frutti della terra coltivata. La stessa usanza accomuna Rosina e Geminiano: quando si sposano nel 1905. Rosina porta in dote 20 barili di Balsamico che ancora oggi sono parte della nostra barriera. Rosina e Geminiano ebbero 10 figli, il settimo dei quali, Luigi detto Mario, affiancò il padre nella produzione del Lambrusco, mentre la produzione di Balsamico era destinata al solo uso familiare. Fu Luigi ad avere la intuizione di produrre Balsamico Tradizionale su larga scala per servire i ristoranti che già acquistavano il vino. Quando la figlia di Luigi, Mariangela, entra in azienda, decide di concentrare la produzione sul Balsamico, vendendo il business del vino e convertendo una parte delle botti destinate al Balsamico Tradizione DOP per produrre un Balsamico di Modena IGP invecchiato e di alta densità. Nasce così Acetaia Bellei così come è strutturata oggi. Domanda a Mariangela Bellei: Siete una proprietà a maggioranza femminile: ce ne parla e ci spiega il valore aggiunto per la vostra azienda? Sono un'impresaria donna ed ho la propensione a lavorare con donne perché nell'ambito della mia esperienza lavorativa trovo che abbiano una marcia in più, senza nulla togliere al sesso maschile; sul lavoro le trovo molto più attente, organizzate, multitasking, più veloci.... Tanto è che nelle diverse aree dirigenziali dell'azienda ci sono donne che collaborano con me da tanti anni. Siamo una squadra coesa e affiatata.

di Francesco Tortora Martedì 20 Febbraio 2024