

Turismo delle indicazioni geografiche (IG), l'Aceto Balsamico di Modena traina l'economia dei territori con oltre 200 mila visite in acetaia all'anno

1 Aprile 2026

di **Redazione**



MODENA – Il turismo delle indicazioni geografiche (IG) legato ai prodotti DOP e IGP cresce e si struttura sempre di più in Italia, confermandosi uno dei driver emergenti per lo sviluppo dei territori: è quanto evidenzia il 2° Rapporto turismo DOP, che nel 2025 registra 667 attività censite (+12%) e una crescita significativa degli eventi (+26%). Ed è un trend che trova nell'Aceto Balsamico di Modena uno degli esempi più concreti e strutturati a livello nazionale.

Il comparto del Balsamico di Modena – che vale oltre 1 miliardo di euro di fatturato al consumo e occupa migliaia di addetti – si sta affermando sempre più come leva strategica anche per il turismo enogastronomico. Ogni anno sono, infatti, tra 150 e 200 mila i visitatori che entrano nelle acetaie modenesi, di cui circa l'80% stranieri, a conferma della forte attrattività internazionale del prodotto.

Un sistema che si distingue per la capacità di offrire esperienze autentiche e integrate: dalle visite con degustazione (32%) ai corsi di cucina (26%), fino agli eventi diffusi sul territorio.

Tra questi, Acetaie Aperte – evento organizzato da “Le Terre del Balsamico”, consorzio di secondo grado di cui fanno parte il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena – rappresenta uno degli esempi più significativi, evolutosi negli anni in una vera e propria piattaforma territoriale capace di coinvolgere decine di produttori e integrare enogastronomia, cultura e turismo.

A conferma del crescente interesse del pubblico, dunque, 1 turista italiano su 10 ha già vissuto un’esperienza legata all’Aceto Balsamico di Modena, mentre il 62% si dichiara interessato a partecipare, segnalando ampi margini di sviluppo per il settore.

“I dati confermano che il turismo legato all’Aceto Balsamico di Modena non è più un fenomeno accessorio, ma una componente strutturale del valore della filiera – commenta **Cesare Mazzetti**, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena – parliamo di un comparto che supera il miliardo di euro e che oggi è in grado di generare un flusso turistico stabile e internazionale, con ricadute concrete sul territorio. Il punto non è solo l’attrattività del prodotto, ma la capacità di costruire un sistema: mettere in relazione imprese, cultura e accoglienza. È su questo che si gioca la competitività futura delle indicazioni geografiche italiane”.

In questo scenario, Modena si conferma un territorio unico, capace di integrare filiere produttive, patrimonio culturale e attrattività turistica in un modello riconoscibile. Un modello che si inserisce pienamente nelle dinamiche del Turismo DOP e IGP, dove i Consorzi assumono un ruolo sempre più centrale nel coordinamento dell’offerta e nella valorizzazione dei territori.