Monari Federzoni: boom dell'export, in Cina vendite a +80% in un anno

monari-federzoni-sede-e-stabilimento-solara-di-bomporto-mo-ec0d5d42

Il made in Italy agroalimentare continua ad affermare il proprio appeal anche nell'epoca della nuova normalità. Lo dimostra una storica azienda modenese come **Monari Federzoni**, produttrice di Aceto Balsamico di Modena Igp, condimenti e bevande, che nell'anno in corso registra una crescita delle **esportazioni verso la Cina del +80%** rispetto al 2020. All'interno dei confini europei, è invece nella Penisola Iberica che si registra la crescita più significativa con un +63%.

Risultati che vedono protagonista l'**Aceto Balsamico di Modena Igp** (Monari Federzoni è la prima realtà del settore ad aver ottenuto in Italia, nel 1912, la licenza per produrre il prezioso condimento), ma anche gli aceti di frutta, le glasse e gli aceti di vino.

L'Aceto Balsamico di Modena Igp è tra i prodotti agroalimentari italiani più esportati nel mondo, con il 92% della produzione destinata all'estero, in particolare negli Stati Uniti, in Germania, Francia, Regno Unito, e con trend positivi anche nel Far East (Giappone e Corea del Sud) (fonte Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena). Un successo condiviso da Monari Federzoni che proprio negli **Stati Uniti** si conferma leader di mercato con una crescita pari al +34% nel 2020 rispetto al 2019 (totale referenze, canale Retail).

Guardando all’andamento in rapporto ai diversi canali, nel 2021 le **esportazioni Monari Federzoni** verso il Retail si mantengono in linea con un 2020 già molto positivo. Crescono invece del +53% nel Food Service, grazie alla ripresa dei consumi fuori casa legati alle riaperture degli esercizi commerciali e alla ritrovata socialità.

"Innovazione di prodotto, valorizzazione della tradizione, capillarità di distribuzione e continuità nelle relazioni commerciali sono i fattori che ci hanno permesso di cogliere le opportunità derivanti dalla ripresa dopo un 2020 a dir poco complesso", ha spiegato **Matteo Candotto**, Direttore commerciale Monari Federzoni Spa. "I risultati che stiamo registrando confermano l’apprezzamento che le eccellenze simbolo del made in Italy agroalimentare continuano a riscuotere all’estero. Prodotti che sempre più necessitano di essere tutelati contro gli attacchi non solo dell’italian sounding, ma anche di quelle operazioni lesive del patrimonio di qualità e tradizione tipiche delle nostre eccellenze".

L’Aceto Balsamico di Modena Igp Monari Federzoni è stato, inoltre, protagonista delle recenti manifestazioni fieristiche **Cibus** e **Anuga**, dove il focus è stato posto sul rinnovamento della linea di Aceto Balsamico di Modena Igp, una nuova visione in cui **ciascun prodotto si caratterizza per il suo gusto**: “Gusto vivace”, fruttato e con una spiccata acidità, ideale per cucinare e marinare carne e pesce; “Gusto rotondo”, sapore pieno, complesso e armonico, dal perfetto equilibrio agrodolce amato dai consumatori, pensato per condire insalate e verdure crude; “Gusto corposo”, morbido e intenso, con aromi legnosi, perfetto per carne, pesce e verdure cotte; “Gusto vellutato”, denso, dolce e cremoso, per esaltare al meglio i sapori di frutta, dolci e formaggi.