

Massimo Malpighi

Massimo Malpighi, nasce nel 1977 a Modena. Diplomato in ragioneria al Sacro Cuore di Modena, con un master in marketing all'università di Bologna, intraprende la carriera di imprenditore alla giovane età di diciannove anni. A lui va l'intuizione di aver trasformato quello che per la sua famiglia è sempre stato un hobby, produrre Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, in un vero e proprio business. A quella che un tempo era una piccola realtà a conduzione familiare, dal 1850 dedita alla produzione di questa eccellenza del Made in Italy, Massimo dona infatti identità e numeri: con oltre il 70% della produzione esportata all'estero, Acetaia Malpighi del quale è presidente dal 2002 rappresenta una realtà di successo e in crescita nel panorama delle medie imprese artigiane italiane.

Sposato dal 2006 con Roberta e padre di due bambini Lorenzo e Leonardo, quinta generazione di Acetaia Malpighi, Massimo ha portato la storia della sua famiglia nel mondo con un solo imperativo: che le proprie produzioni artigianali devono sempre far rima con "qualità e tutela" del prodotto, al fine di sensibilizzare il consumatore nei confronti di un prodotto di grande pregio, unico al Mondo. Malpighi in questi anni ha saputo intuire strategie creative di marketing e di comunicazione, realizzando collaborazioni con brand importanti della moda, del lusso e dell'enogastronomia, veicolando i propri prodotti in modo trasversale anche attraverso canali non strettamente legati al food, valorizzando la "haute couture" dell'Aceto Balsamico.

Altri incarichi

Massimo Malpighi è socio di Un'importante Azienda Agricola denominata TENUTA DEL CIGNO in cui si producono varie coltivazioni tra cui la lavanda, erbe essenziali, uva, frutta e cereali.

L'esperienza consolidata di Malpighi nel panorama imprenditoriale modenese non si esaurisce qui: a fianco del padre, fondatore dell'immobiliare **W.B.M.**, dirige in qualità di presidente questa importante realtà che propone immobili di diverso tipo, appartamenti, uffici, negozi ma anche capannoni, nel territorio Italiano.

E' docente di Marketing e cultura alimentare alle scuole di cucina IFSE di Torino e ICIF.

Tiene svariate lezioni presso l'università di Modena e Reggio Emilia come esperto di casistiche Imprenditoriali.

E' membro del consiglio del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e del Consiglio Terre del Balsamico, organi di Tutela e valorizzazione della grande eccellenza Modenese.

Massimo Malpighi ha inoltre intrapreso nel 2010 una attività di collaborazione, in qualità di opinionista, per la rivista Luxsos Magazine testata distribuita a livello mondiale presso gli Hotel a cinque stelle.

Infine è stato Presidente di Ascom – Confcommercio Modena e vice presidente provinciale per due mandati di 4 anni cadauno, e membro della Camera di Commercio di Modena dal 2012 al 2016.

Impegno Sociale

Massimo Malpighi ha mosso i primi passi nell'ambito sociale fin dal 1992-97 quando frequentava l'istituto Sacro Cuore occupandosi attivamente della raccolta fondi per la Sierra Leone.

Nel 1998 ha svolto il servizio civile presso l'Unione Italiana Ciechi.

Dal 1999 è volontario della Croce Blu.

Dal 2000 assunta la Presidenza dell'Acetaia Malpighi, sono innumerevoli le iniziative didattiche e le visite organizzate presso le strutture dell'Acetaia, svolte in collaborazione con la Caritas e altre associazioni minori, in favore delle persone diversamente abili o affette da disturbi psichici.

Dal 2012 è attiva una Collaborazione con il CSI di Modena per iniziative socio sportive.

In occasione del recente drammatico sisma che ha colpito la nostra terra, Massimo Malpighi ha organizzato unitamente all'Associazione SOS CHEF il 12 giugno a Roma una serata per raccogliere fondi. Inoltre la partecipazione in qualità di partner a varie cene per la raccolta di fondi in aiuto alle popolazioni colpite dal sisma è proseguita con svariate iniziative prima fra tutte SOS FINALE EMILIA .

Dal 2014 e' promotore di un progetto in collaborazione con FNC "clown dottori", in cui una parte dei ricavati aziendali viene destinata ai bambini in terapia oncologica.

Cav. Massimo Malpighi
Presidente

"Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dal 1850"
"Traditional Balsamic Vinegar of Modena since 1850"

Acetaia Malpighi srl – Via Barca 20, 41122 Modena
tel. 0039-059-465063 - fax 0039-059-465021
website: www.acetaiamalpighi.it