

Dir. Resp.: Roberto Napolitano

M&A. Alimentare

Clessidra rileva il controllo di Acetum

Carlo Festa

■ Il fondo di private equity **Clessidra** rileva il controllo di **Acetum**, il più grande produttore di aceto balsamico di Modena a livello mondiale (100 milioni di litri prodotti), con un fatturato di circa 100 milioni di euro, dei quali il 95% generato fuori dall'Italia.

Il gruppo guidato da Claudio Sposito ha acquisito una quota di maggioranza con il suo secondo fondo: il closing dell'operazione è avvenuto ieri. Il valore del deal, secondo indiscrezioni, sarebbe vicino ai 200 milioni di euro (come valutazione del gruppo). I soci fondatori di Acetum (cioè Cesare Mazzetti e Marco Bombarda) rimangono nell'azionariato e nel management (tanto che Mazzetti sarà ancora presidente del gruppo).

L'obiettivo della partnership è ambizioso: cioè creare un grande polo dell'aceto e dei condimenti di qualità. Parte delle risorse immesse sono infatti destinate alla crescita, sia organica sia per acquisizioni, attualmente allo studio.

Nel processo di ulteriore managerizzazione di Acetum è già previsto l'innesto di

un nuovo amministratore delegato che sarà Andrea Guidi, manager con grande esperienza nel settore del food. Per Clessidra hanno seguito l'operazione Claudio Sposito e Matteo Ricatti. Clessidra è invece stata assistita nell'operazione da **Vitale & Co** (dal partner Alberto Gennarini), dallo studio d'Urso Gatti Pavesi Bianchi (per la documentazione legale e i contratti), da Kpmg (per gli aspetti contabili) e dallo studio Alonzo Committeri & Partners (per gli aspetti fiscali).

L'operazione avviene proprio mentre in Italia aumenta l'interesse per il settore dell'aceto. È notizia di ieri che l'aceto Ponti è finito nel mirino del Fondo Strategico Italiano guidato da Maurizio Tamagnini, che starebbe guardando alla costituzione di un polo alimentare dopo l'ingresso in Inalca del gruppo Cremonini. Ora la mossa di Clessidra e l'acquisto di Acetum (che tuttavia a differenza di Ponti è concentrato esclusivamente sull'aceto balsamico) potrebbero creare ulteriore fermento in un settore destinato al consolidamento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

