



## COMUNE DI CAMPOSANTO PROVINCIA DI MODENA

---

via F. Baracca 11 - 41031 Camposanto (MO)  
- tel.: 053580909 - 053580910 – 053580919 - fax: 053580917  
(Cod. Fisc.: 82000370369 - P. IVA: 00697150365)  
e-mail: ragioneria@comune.camposanto.mo.it

Al Presidente del Comitato Promotore  
della candidatura UNESCO della Tradizione del Balsamico

Camposanto, 23/01/2023

Oggetto: Lettera di supporto alla candidatura de "*La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale*" nella Lista Rappresentativa della Convenzione UNESCO sulla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale.

Prima parte: Il Comune di Camposanto è un ente locale che rappresenta una comunità di circa 3100 cittadini; si trova nella pianura emiliana, nella provincia di Modena ed a nord della città di Modena. Il suo territorio è legato alla produzione delle specialità alimentari tipiche emiliane. Nell'anno 2020 l'ente ha completato la ristrutturazione di un edificio storico di sua proprietà denominato "Torre Ferraresi". In questa occasione l'amministrazione comunale ha deciso di destinare questo manufatto ad "Acetaia comunale", per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. I locali sono stati attrezzati con le batterie necessarie per realizzare il ciclo di produzione di questo prezioso prodotto, secondo il disciplinare ufficiale di produzione. Per questo l'acetaia ha ottenuto l'attestazione di conformità da parte di apposito ente a ciò deputato. Inoltre è stata sottoscritta una convenzione con la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, per assicurare all'acetaia una gestione ed un monitoraggio costanti da parte di soggetti competenti ed in grado di garantire la continuità del processo produttivo. L'acetaia comunale di Camposanto non costituisce un'attività a scopo di lucro, ma ha il solo scopo di fare conoscere ai visitatori del territorio ed alle scolaresche l'origine e le modalità di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

Seconda parte:

Nell'Emilia centrale, ed in particolare nelle provincie di Modena e Reggio Emilia, è profondamente radicata e ben viva la tradizione del Balsamico come elemento di socialità, di arte del saper fare diffusa sul territorio, e di cultura popolare. Questa cultura ruota attorno alla lavorazione del mosto cotto proveniente dalle vigne coltivate a questo scopo nel territorio secondo la saggezza antica di generazioni, mosto che viene sapientemente negli anni trasformato in Balsamico secondo una tradizione di molti secoli, tramandata soprattutto oralmente di padre in figlio, allo scopo di tutelare la tradizione e la conoscenza del singolare prodotto, incomparabile e preziosa eredità ricevuta in dono dagli antenati e patrimonio comune della gente di questo lembo di terra emiliana. Questa sapienza popolare ed antica è sempre sopravvissuta ad ogni evenienza accaduta nel passato

remoto e anche recente: le guerre, i terremoti, i mutamenti epocali, sociali, politici ed economici. Ne è sempre uscita indenne, se non più forte in virtù dei valori lasciati in dote da coloro che nella penombra e nel silenzio della propria acetaia l'hanno pazientemente accudita e custodita, consentendole di diventare unica e irripetibile.

Durante tutto il processo abbiamo partecipato ad incontri sia in presenza che on line, si è collaborato con tutti a supporto della candidatura, condividendone motivazioni ed obiettivi.

Terza parte:

Supportiamo pienamente la candidatura de "La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale" alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO, perchè riteniamo che la tradizione del Balsamico faccia parte della nostra storia e della nostra cultura.

Monja Zaniboni  
Sindaco  
*(originale firmato digitalmente)*