



Comune di Bibbiano
Provincia di Reggio Emilia

VERBALE DI DELIBERAZIONE
DELLA
GIUNTA COMUNALE

DELIBERAZIONE N. 4

OGGETTO: CANDIDATURA “LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITA’, ARTE DEL SAPER FARE E CULTURA POPOLARE DELL’EMILIA CENTRALE” A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO - SOSTEGNO DEL COMUNE DI BIBBIANO

L’anno duemilaventitre addì diciassette del mese di gennaio alle ore 12:40 in Bibbiano, nella casa Comunale, previa l’osservanza di tutte le formalità prescritte dalle vigenti leggi in materia, si è riunita la Giunta Comunale

All’appello risultano

1	CARLETTI ANDREA	presente
2	BELLELLI LORETTA	assente
3	BENASSI GIANNI	presente
4	CURTI MATTEO	presente
5	TOGNONI PAOLA DELFINA	presente

Assiste Il Segretario comunale sig. Giuseppe D’Urso Pignataro il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il Sig Andrea Carletti assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell’oggetto sopra indicato.



Comune di Bibbiano
Provincia di Reggio Emilia

Delibera n. 4 del 17/01/2023

OGGETTO: CANDIDATURA “LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITÀ, ARTE DEL SAPER FARE E CULTURA POPOLARE DELL’EMILIA CENTRALE” A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO - SOSTEGNO DEL COMUNE DI BIBBIANO

LA GIUNTA COMUNALE

RILEVATA la propria competenza ai sensi dell’art. 48, comma 2, del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.;

RICORDATO che il Comune di Bibbiano, in sede di predisposizione del Documento Unico di programmazione 2022/2024, ha individuato tra i propri obiettivi strategici la promozione della “filiera agroalimentare con i prodotti di eccellenza”, impegnandosi a “sostenere e valorizzare le imprese e le produzioni legate alla tradizione e alla tipicità del territorio”;

PREMESSO che:

- nell'Emilia centrale, ed in particolare nelle Province 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 evento anche drammatico accaduto nel passato remoto e 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;
- era il 2019 quando, nel corso del 53° Palio di San Giovanni, il Gran Maestro della Consorteria del Balsamico Tradizionale di Spilamberto Maurizio Fini propose l’idea - lanciando un appello all’intero territorio, alle istituzioni e a tutte le realtà interessate - di lavorare insieme a un obiettivo che pareva ambizioso: il riconoscimento da parte dell’UNESCO della tradizione e della cultura legate al Balsamico. Da allora si è sviluppato un percorso verso la presentazione della candidatura a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO;
- l’INPAI (Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano) è stato istituito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel 2017 presso il Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell’ippica per individuare, catalogare e documentare gli elementi culturali afferenti alle tradizioni agroalimentari di eccellenza italiane e per dar loro massima visibilità a livello nazionale e internazionale;
- è recente un passo importantissimo quale l’iscrizione del “Tradizione del Balsamico” nell’Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano, tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole della Commissione nazionale UNESCO;
- negli anni si è consolidata la rete delle Acetaie comunali, accanto alle centenarie Acetaie private, diffuse sul territorio e contestualizzate negli straordinari paesaggi delle Province di



Comune di Bibbiano **Provincia di Reggio Emilia**

Modena e Reggio Emilia, per trasmettere la passione e l'esperienza per il Balsamico, facendola vivere a cittadini e turisti da tutto il mondo;

CONSIDERATO che anche il territorio bibbianese vanta la presenza di un'importante Acetaia privata;

RILEVATO che l'Emilia Romagna è il cuore agroalimentare del Paese: vanta attualmente il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp: in totale sono 44 (19 Dop e 25 Igp) le produzioni agroalimentari già in possesso della certificazione europea, a cui vanno aggiunti tutti i vini (30 le Dop e Igp riguardanti produzioni vitivinicole);

CONSIDERATO che:

- la cultura del cibo e le tante tipicità dei prodotti enogastronomici dell'Emilia Romagna rappresentano un elemento strategico peculiare per la ripresa del settore turistico e per la promozione del territorio;
- il Comune di Bibbiano intende infatti promuovere il proprio territorio attraverso proposte legate ad un turismo lento, per far conoscere e apprezzare più da vicino i luoghi di produzione delle eccellenze enogastronomiche più famose al mondo;

CONSIDERATO altresì che:

- oggi il riconoscimento a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO appare un traguardo raggiungibile e concreto, ma è fondamentale che questa candidatura possa contare sul contributo di tutti trasformandosi sempre più in vero e proprio viaggio collettivo;
- è stato raccolto il consenso di molti cultori del Balsamico sia nella Provincia di Modena che in quella di Reggio Emilia, e la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto lavora al progetto insieme alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, a testimonianza di una cultura comune dell'Emilia Centrale;
- l'obiettivo è di raccogliere 4.000 firme entro il 15/02/2023, da allegare alla domanda di candidatura che verrà inviata alla CNIU (Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO);

VALUTATA l'opportunità di sostenere la candidatura "La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale" a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO, in quanto tale azione risponde perfettamente agli obiettivi strategici e agli obiettivi operativi del Comune di Bibbiano, inserendosi nella programmazione complessiva dell'Ente in relazione alla promozione del territorio e delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche locali;

DATO ATTO che il presente provvedimento non comporta oneri economici aggiuntivi a carico del Comune di Bibbiano, ma anzi è un primo passo importante e significativo per dare impulso a nuove opportunità per il territorio e per la realizzazione di un percorso di promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali, con ricadute positive su agricoltura, commercio, ristorazione e turismo;

RITENUTO, infatti, che l'inserimento della tradizione del Balsamico nel Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO rappresenti un prestigioso riconoscimento in grado di dare lustro, risonanza e richiamo anche alle altre eccellenze del territorio;

VISTO il parere, favorevole in ordine alla regolarità tecnica del presente atto, espresso ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. dal Responsabile competente;



Comune di Bibbiano
Provincia di Reggio Emilia

Con voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

- 1) di condividere e sostenere la candidatura “La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia centrale” a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO, aderendo al progetto promosso dalla Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto insieme alla Confraternita dell’Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano;
- 2) di sostenere concretamente sia a livello locale che a livello nazionale ed internazionale, laddove possibile, la candidatura “La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia centrale” a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO;
- 3) di favorire l’organizzazione di un movimento di supporto alla candidatura della Tradizione del Balsamico che coinvolga le Istituzioni, i soggetti pubblici e privati che operano a vario titolo nel mondo della Tradizione del Balsamico, le Acetaie Comunali, la rete delle acetaie private, dei Consorzi di Tutela, delle aziende e delle Associazioni economiche e di promozione della città e del territorio anche in chiave turistica, le scuole e l’Università ed i cittadini guardando ad un obiettivo comune;
- 4) di promuovere a tal fine una raccolta di firme presso il Comune a sostegno della candidatura in parola, rivolta a tutti i cultori del Balsamico, come è già avvenuto in altri Comuni delle Province di Modena e Reggio Emilia;
- 5) di demandare ai Responsabili competenti ogni altro provvedimento e atto necessario per l’attuazione di quanto in delibera.

SUCCESSIVAMENTE, ravvisata l’urgenza di provvedere in merito per conferire efficacia all’intervento proposto, mediante distinta e separata votazione, con voti unanimi la Giunta Comunale

DELIBERA

di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi e per gli effetti dell’art. 134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i..



Comune di Bibbiano
Provincia di Reggio Emilia

Letto confermato e sottoscritto

Il Presidente
Andrea Carletti

Il Segretario
Giuseppe D'Urso Pignataro

Documento sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005.