



COMUNE DI SANT'ILARIO D'ENZA

Provincia di Reggio Emilia

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

C O P I A

NUM. 7 DEL 26-01-23

Oggetto: "LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITA', ARTE DEL SAPER FARE E CULTURA POPOLARE DELL'EMILIA CENTRALE" - SOSTEGNO DEL COMUNE DI SANT'ILARIO D'ENZA ALLA CANDIDATURA A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO

L'anno duemilaventitre addì ventisei del mese di gennaio alle ore 08:30, nella Residenza Comunale, convocata nei modi di legge, si è riunita la Giunta Comunale per trattare, tra l'altro dell'oggetto suindicato alla presenza dei Signori:

PERUCCHETTI CARLO	SINDACO	Presente
GIANGRANDI ANNA	Assessore	Presente
FERRI FABRIZIO	Assessore	Presente
MENOZZI DANIELE	Assessore	Presente
TANZI VIVIANA	Assessore	Presente
BELLEI MASSIMO	Assessore	Presente

ne risultano presenti n. 6 e assenti 0

Partecipa IL SEGRETARIO COMUNALE Sig. Pelosi Anna Maria, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Riconosciuta valida l'adunanza, essendo legale il numero degli intervenuti, il Sig. PERUCCHETTI CARLO in qualità di SINDACO assume la presidenza e dichiara aperta la seduta e la discussione sull'oggetto all'ordine del giorno.

Soggetta a controllo da parte del Co.Re.Co.	N
Immediatamente eseguibile	N
Soggetta a ratifica da parte del Consiglio	N

LA GIUNTA COMUNALE

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 53esimo Palio di San Giovanni, il Gran Maestro della Consorceria 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 Immateriale dell'Umanità dell'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 Modena e Reggio Emilia che nel tempo è diventata elemento fondamentale della proposta turistica di VisitEmilia e per trasmettere la passione e l'esperienza per il Balsamico, facendola vivere a cittadini e turisti da tutto il mondo.

PREMESSO altresì che:

- 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;
- si intende procedere all'iscrizione del "Tradizione del Balsamico" nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano, tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole della Commissione nazionale Unesco.

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);

- Tutta l'Emilia Romagna e anche la provincia di Reggio Emilia sono riconosciute anche in chiave turistica come uno fra i territori più ricchi a livello mondiale sul piano enogastronomico e della diversità della cultura del cibo, una Terra di eccellenze conosciute ed esportate in tutto il mondo che è destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche;
- la tradizione enogastronomica è fortemente radicata nelle abitudini dei reggiani prima ancora di trasformarsi in uno straordinario volano economico capace di generare e sostenere posti di lavoro di qualità e nel rispetto dei valori sociali della comunità modenese che sono alla base di una forte spinta innovativa che si traduce nella capacità di essere competitivi a livello globale e di coinvolgere testimonial di fama internazionale;

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. E' stato raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Modena che in quella di Reggio Emilia, e la Consorceria 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.

RITENUTO di condividere e sostiene la candidatura “La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale” a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO quale azione prioritaria.

CONSIDERATO che ai sensi dell'articolo 3 del citato decreto legislativo n. 267 del 2000, il Comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo;

VISTO lo Statuto comunale in vigore;

RITENUTA sussistente la propria competenza ai sensi dell'art. 48 del D.lgs. 267/2000;

VISTO il parere favorevole di regolarità tecnica espresso dal Responsabile del Settore servizi al territorio ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.lgs. 267/2000 testo in vigore;

DATO ATTO che la presente deliberazione non necessita del parere di regolarità contabile in quanto non comporta impegni di spesa né riflessi sul bilancio dell'Ente;

CON VOTI unanimi, favorevolmente espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

1. **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;
2. **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.

**PARERI ESPRESSI SULLA PROPOSTA CORRISPONDENTE N. 6 DEL 24-01-2023
AI SENSI DELL'ART. 49 DEL D. LGS. N. 267/2000 COSI' COME RISCritto DALL'ART.3,
COMMA 1, LETTERA B DEL D.L. 174/2012.**

**Oggetto: "LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITA', ARTE
DEL SAPER FARE E CULTURA POPOLARE DELL'EMILIA CENTRALE" -
SOSTEGNO DEL COMUNE DI SANT'ILARIO D'ENZA ALLA CANDIDATURA
A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO**

PARERE: Favorevole in ordine alla REGOLARITA' TECNICA

Il Responsabile del servizio
F.to **Strozzi Claudia**

PARERE: Favorevole in ordine alla Z-REGOLARITA' CONTABILE

Il Responsabile del servizio
F.to **DAVOLI FAUSTO**

Letto, approvato e sottoscritto a norma di legge.

SINDACO
F.to PERUCCHETTI CARLO

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Pelosi Anna Maria

PUBBLICAZIONE

Copia della presente deliberazione è stata pubblicata in data odierna all'albo Pretorio comunale on-line e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi ai sensi dell'art.124, comma 1, del D.Lgs. n.267 del 18/08/2000 e contemporaneamente

[X] comunicata ai capigruppo consiliari, ai sensi dell'art.125, D.Lgs n.267 del 18/08/2000

[] inviata alla Prefettura per i controlli di competenza.

Sant'Ilario d'Enza, li 26-01-2023

IL SEGRETARIO COMUNALE
Pelosi Anna Maria

Dichiarata immediatamente eseguibile con le modalità previste dal 4° comma dell'art. 134 del D. Lgs. n°267/2000.

Sant'Ilario d'Enza, li

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Pelosi Anna Maria

La presente deliberazione, affissa all'albo pretorio on line del Comune dal 26-01-2023 al 10-02-2023

è divenuta ESECUTIVA il 05-02-2023

ai sensi dell'art. 134

- 3° c. del D. Lgs. n°267 del 18/08/2000.

Sant'Ilario d'Enza, li 11-02-2023

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Pelosi Anna Maria

Conforme all'originale ad uso amministrativo.

Sant'Ilario d'Enza, li

Il segretario comunale
Pelosi Anna Maria