



COMUNE DI ROLO

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N° 6 del 01/02/2023

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 ROLO

L'anno duemilaventitre addì uno del mese di Febbraio alle ore 13:00, nella SEDE COMUNALE, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge e dallo Statuto, si è riunita sotto la presidenza del Sindaco Luca Nasi la Giunta Comunale. Partecipa all'adunanza ed è incaricato della redazione del presente verbale il Segretario Comunale Dr.ssa Marilia Moschetta.

Intervengono i Signori:

N°	Qualifica	Nome	Presente	Assente
<u>1</u>	Sindaco	NASI LUCA	X	
<u>2</u>	Assessore	ALBERICI CINZIA	X	
<u>3</u>	Assessore	CAMURRI DANIELA	X	
<u>4</u>	Assessore	FUSARI LORENZO		X
<u>5</u>	Assessore Esterno	ALDROVANDI GIULIO		X

PRESENTI: ASSENTI: 2

Il Presidente, riconosciuta legale l'adunanza dichiara aperta la seduta ed invita la Giunta Comunale a trattare il seguente argomento:

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 ROLO

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;

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;
- 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;
- l’iscrizione riconosce che l’aceto balsamico tradizionale riveste un significato profondo per i territori di Modena e Reggio Emilia, una tradizione che risale al medioevo, e nel suo tramandarsi nel corso dei secoli è diventata corredo culturale e identitario dei territori;

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);

RILEVATO altresì che:

- sono molteplici le iniziative portate avanti dalla Confraternita dell’aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia (con sede a Scandiano) che da anni promuove, in tutta la provincia, la raccolta dei campioni di aceto balsamico tradizionale a conduzione familiare per i vari “paliotti” comunali;
- ogni anno, attraverso gli alfieri di zona, sono centinaia i campioni raccolti da hobbisti o famiglie che nel silenzio dei loro solai coltivano questa nobile tradizione. Poi, tra tutti i

campioni raccolti, vengono organizzati il “Palio Matildico” e il “Palio della Bassa” per decretare i migliori in assoluto;

- a livello locale ogni anno, nel corso della tradizionale fiera di San Simone che si svolge l’ultimo fine settimana di ottobre, i cultori del balsamico si sfidano in un Palio, a cui concorrono molti rolesi, durante il quale vengono premiati i migliori campioni di Rolo dell’anno;

CONSIDERATO 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 dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Modena che in quella di Reggio Emilia, e la Consorzeria 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;

CONSIDERATO altresì che l’Amministrazione Comunale intende supportare 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, perché ritiene che la tradizione del Balsamico faccia parte della nostra storia e della nostra cultura;

DATO ATTO che la presente proposta di deliberazione non necessita di parere in ordine alla regolarità contabile, ai sensi dell’art. 49 del D. Lgs. 267/2000, in quanto l’atto non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell’Ente;

CON VOTI favorevoli unanimi legalmente espressi;

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 quale azione prioritaria.
2. DI IMPEGNARSI a 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.

Letto, confermato e sottoscritto

IL Sindaco
Luca Nasi

Segretario Comunale
Dr.ssa Marilia Moschetta

(atto sottoscritto digitalmente)

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE INFORMATICO. (Art.20 D.P.R. 445/2000 Art.23 D.Lgs 07.03.2005 n.82, e ss.mm.ii.)

La presente copia cartacea è conforme all'originale informatico, sottoscritto con firma digitale, il cui certificato intestato a MARILIA MOSCHETTA è valido e non revocato, e la cui verifica ha avuto esito positivo. Documento stampato il giorno 02/02/2023. FIRMATO _____

Impronta HASH (SHA256):8d5b5468106c8201dca975c85fcab5d1df564a5f07fbd77432819970537ff68.



COMUNE DI ROLO

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

Area Economico Finanziaria
Commercio

PROPOSTA DI GIUNTA N. 6 DEL 18/01/2023

**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 ROLO**

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Si esprime parere favorevole di regolarità tecnica espresso ai sensi dell'art. 49 del T.U. - D.Lgs. 18 Agosto 2000 n. 267, in quanto la proposta che precede è conforme alle norme legislative e tecniche che regolamentano la materia.

Note:

18/01/2023

Il Responsabile
Pierenrico Longinotti / InfoCert S.p.A.
(parere sottoscritto digitalmente)

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE INFORMATICO. (Art.20 D.P.R. 445/2000 Art.23 D.Lgs 07.03.2005 n.82, e ss.mm.ii.)

La presente copia cartacea è conforme all'originale informatico, sottoscritto con firma digitale, il cui certificato intestato a PIERENRICO LONGINOTTI è valido e non revocato, e la cui verifica ha avuto esito positivo. Documento stampato il giorno 02/02/2023. FIRMATO _____

Impronta HASH (SHA256):4c6e2a91f7ae59dee25bfdee9b4e29442ca2e05de9c1edcc6a58aa3d050dcde2.