



ATTO DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

N. 11 dell' 8 Febbraio 2023

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 CORREGGIO.

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Con i poteri derivanti dal Decreto del Prefetto della Provincia di Reggio Emilia prot. 0045919 del 18/08/2022

con i poteri della Giunta Comunale

con l’assistenza del Segretario Comunale Dott. Stefano Gandellini

assume il seguente atto:

Visto il Decreto del Prefetto di Reggio Emilia (prot. 21616/2022) con il quale, nelle more dell'emanazione del Decreto di scioglimento, è stata disposta la sospensione del Consiglio comunale di Correggio, e sono stati nominati il Dott. Salvatore Angieri, quale Commissario prefettizio per la provvisoria amministrazione dell'Ente, il Dott. Gabriele Gavazzi e il Dott. Carlo Carbini, quali sub Commissari, e al dott. Gabriele Gavazzi sono state altresì conferite le funzioni vicarie;

Visto il successivo Decreto del Presidente della Repubblica, prot. 23709/2022, con il quale il Dott. Salvatore Angieri è stato nominato Commissario straordinario per la provvisoria gestione del Comune di Correggio;

Premesso che:

- nell'Emilia centrale, ed in particolare nelle Province di Reggio Emilia e Modena, 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;
- nel 2019, 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 sui territori di Reggio Emilia e Modena, accanto alle centenarie Acetaie private, diffuse sul territorio e contestualizzate negli straordinari paesaggi delle due Province che nel tempo è diventata elemento fondamentale delle proposte di attrattività che si sviluppano sul territorio per trasmettere la passione e l'esperienza per il Balsamico, facendola vivere a cittadini e viaggiatori 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 eccellenze italiane e per dar loro massima visibilità a livello nazionale e internazionale;

-è recente un passo importantissimo quale l'iscrizione della "Tradizione del Balsamico" nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano, tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole della Commissione nazionale Unesco;

Rilevato che:

- l'Amministrazione comunale di Correggio, di concerto con gli altri Comuni del territorio, è impegnata in una pervasiva opera di valorizzazione del proprio patrimonio enogastronomico, con la promozione e il supporto di iniziative quali la firma di un protocollo di intesa con tutti i comuni della Provincia per la valorizzazione del Cappelletto Reggiano De.C.O. (*Denominazione Comunale di Origine*) e di tutti quei prodotti che caratterizzano il territorio;
- la candidatura della Tradizione del Balsamico si inserisce a pieno titolo nella suddetta promozione del patrimonio enogastronomico reggiano, in un'ottica di riconoscimento di una eccellenza della cucina dai tratti fortemente identitari di questa terra, della cultura locale e di marketing, con positive ricadute sul comparto produttivo locale;
- l'Emilia Romagna è il cuore agroalimentare del paese, vantando 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);
- la provincia di Reggio Emilia è fra le più rappresentative in termini di produzioni di qualità certificate Igp e Dop ed è riconosciuta 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 rende questo territorio la destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche.

Rilevato altresì che:

- 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 delle comunità 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. È stato raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Reggio Emilia che in quella di Modena e la Reggiana Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, l'Accademia Aceto Balsamico Tradizionale Terre Di Canossa, la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e l'Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena lavorano al progetto, a testimonianza di una cultura comune dell'Emilia centrale.

Ritenuto opportuno sostenere la candidatura in oggetto;



Rilevata la natura meramente di indirizzo del presente atto, ai sensi comma 1 - art. 49 D. Lgs. 267/200 e s.m.i.;

Dato atto che dalla presente deliberazione non deriva alcuna spesa per l'Ente;

Visto il parere tecnico del Direttore di Isecs dott. Dante Preti;

Ritenuto di provvedere in merito;

DECRETA

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.

Indi

DECRETA

ai sensi dell'art. 134, comma 4, del decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000, di dichiarare l'immediata eseguibilità del presente atto, stante l'urgenza di provvedere alla trasmissione dell'atto di sostegno alla candidatura di cui trattasi.

Il Commissario Straordinario
Dott. Salvatore Angieri

Il Segretario Generale
Dott. Stefano Gandellini