



COMUNE DI FABBRICO

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

42042 – Via Roma n. 35 – Tel. 0522/751911 - Fax 0522/665368

Pec: fabbrico@cert.provincia.re.it - C.F. - P.IVA 00440730356

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE n. 6 del 26/01/2023

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

L’anno duemilaventitre il giorno ventisei del mese di Gennaio alle ore 17:00, la Giunta Comunale, convocata con appositi avvisi, si è riunita nella sala delle adunanze.

Fatto l’appello nominale risultano presenti:

N.	Nome	Qualifica	Presente	Assente
1	FERRARI ROBERTO	Sindaco	X	
2	NEGRI CRISTINA	Vice Sindaco		X
3	CANI FEDERICA	Assessore	X	
4	MANFREDOTTI CORRADO	Assessore		X
5	POZZETTI ELISABETTA	Assessore	X	

PRESENTI: 3 ASSENTI: 2

Assiste alla seduta il Segretario del Comune Marilia Moschetta.

Il Sig. Ferrari Roberto, nella sua qualità di Sindaco, assume la presidenza e riconosciuta legale l’adunanza, dichiara aperta la seduta ed invita l’assemblea a discutere e deliberare sull’oggetto sopraindicato.

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

LA GIUNTA COMUNALE

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 ALTRESI’ 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, con la finalità di 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 l’iscrizione della “Tradizione del Balsamico” nell’Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano: passo importantissimo e tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole della Commissione nazionale Unesco;

RILEVATO CHE:

- l’Amministrazione comunale di Fabbrico, 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*), protocollo già approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 88 del 7/12 u.s., 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: 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);
- 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 ALTRESI' 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 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 Consorceria 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, per tutto quanto premesso, di favorire e sostenere l'organizzazione di un movimento di supporto alla candidatura della Tradizione del Balsamico;

PRESO ATTO dell' allegato parere, espresso sulla presente proposta di deliberazione, ai sensi degli artt. 49 e 147bis comma 1 del D.Lgs. 267/2000 t.v., favorevole, espresso dal Responsabile dell'Area Servizi alla persona Dott.ssa Elena Reggiani in ordine alla regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa;

Con votazione favorevole unanime, espressa nei modi di legge;

DELIBERA

Per le motivazioni di cui alla premessa e che qui si intendono integralmente riportate:

- 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;

- 2) Di contribuire a 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, 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.

Il presente atto viene letto, confermato e sottoscritto

Il Sindaco
Ferrari Roberto

(atto sottoscritto digitalmente)

Il Segretario
Marilia Moschetta