



COMUNE DI SAN POLO D'ENZA

Provincia di Reggio nell'Emilia

DELIBERAZIONE N. 13

del 16/02/2023

ORIGINALE

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

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 SAN POLO D'ENZA.

L'anno DUEMILAVENTITTE il giorno SEDICI del mese di FEBBRAIO alle ore 10:30 in collegamento con via telematica, ai sensi dell'art. 73 del D.L. 18 del 17 marzo 2020 con i criteri stabiliti dal regolamento per lo svolgimento delle sedute degli organi in modalità telematica approvato con deliberazione di C.C. n. 18 del 28/04/2022, il Segretario comunale collegato dalla sede comunale, procede all'appello. Sono presenti/collegati:

Nominativo	Carica	Presenza	Assenza
PALU' FRANCO	Sindaco	X	
CAVATORTI ELISA	Vice Sindaco	X	
BONI GIAN LUCA	Assessore	X	
CARBOGNANI CHIARA	Assessore	X	

Totale Presenti: 4

Totale Assenti: 0

Assiste Il Segretario Comunale Stefanini Maria la quale provvede alla redazione del presente verbale. Essendo legale il numero degli intervenuti, Franco Palù assume la Presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

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 SAN POLO D'ENZA.

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 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 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 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 San Polo d'Enza 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: 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 ALTRESI' 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.

Visto il parere favorevole del Responsabile del Servizio interessato in ordine alla regolarità tecnica, ai sensi dell'art.49 del D.Lgs.267/2000;

Con voti favorevoli unanimi espressi ai sensi 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 quale azione prioritaria;
- 2) **DI SOSTENERE** concretamente sia a livello locale sia a livello nazionale e 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,, 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 DEMANDARE** al responsabile competente ogni altro provvedimento e atto necessario per l’attuazione di quanto in delibera.

E, quindi, con unanime separata votazione espressa ai sensi di legge

DELIBERA

Di dichiarare che il presente atto sia immediatamente eseguibile ai sensi dell’art.134 del D.Lgs.267/2000.

Letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente
Franco Palù

Il Segretario Comunale
Stefanini Maria

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