



# COMUNE DI SAN PROSPERO

Provincia di Modena

**COPIA**

## DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

Nr. 6 del 13/02/2023

Oggetto:

**candidatura "la tradizione del balsamico tra socialita' , arte del sapere fare e cultura popolare dell'emilia centrale" a patrimonio culturale immateriale unesco - sostegno del comune di modena.**

L'anno **duemilaventitre**, il giorno **tedici** del mese di **febbraio**, alle ore 12,30 nella residenza municipale, appositamente convocata, si è riunita la Giunta Municipale

Sono presenti:

1	Borghesi Sauro	Sindaco	Si
2	Borghesi Matteo	Assessore	Si
3	Capasso Antonio	Assessore	Si
4	Garzetta Glenda	Assessore	No
5	Baraldi Eva	Assessore	Si

Assiste il Vice Segretario Dr. Grazioli Maria.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il Sig BORGHI SAURO Sindaco assume la Presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopraindicato.



# COMUNE DI SAN PROSPERO

Provincia di Modena

Nr. Rif. 11543

## 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 MODENA

Delibera di Giunta Comunale n. 6 del 13/02/2023

Sono presenti in videoconferenza gli assessori: Eva Baraldi, Capasso Antonio, il Sindaco Sauro Borghi, presente in sala consiliare l'assessore Borghi Matteo; assente Glenda Garzetta

Presiede la Giunta il Sindaco Borghi Sauro con l'assistenza del Vice Segretario comunale Dott.ssa Maria Grazioli.

Inizio Giunta ore 12,30 Fine ore 12,45.

## 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



## COMUNE DI SAN PROSPERO

Provincia di Modena

Modena e Reggio Emilia che nel tempo è diventata elemento fondamentale della proposta turistica di VisitModena e per trasmettere la passione e l'esperienza per il Balsamico, facendola vivere a cittadini e turisti da tutto il mondo. In particolare l'Acetaia del Comune di Modena è stata avviata nel 2003 nel sottotetto del Palazzo Comunale ed è curata dalla Consorteria dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena. L'Acetaia ospita tre batterie: due più piccole, da sei botticelle ciascuna, che hanno preso i nomi dai fiumi Secchia e Panaro e una da dieci botticelle intitolata alla Torre Ghirlandina. Le tre batterie di botti cominciarono a produrre l'aceto cosiddetto "affinato" nel



## COMUNE DI SAN PROSPERO

Provincia di Modena

2015, mentre per un aceto che possa fregiarsi dell'aggettivo "stravecchio" si dovrà aspettare almeno il 2028. Dell'Acetaia comunale è previsto un progetto di ampliamento con il raddoppio delle superfici dedicate alla visita ed un percorso museale interattivo che attraverso la tecnologia multimediale più innovativa consenta la comprensione della tradizione del Balsamico oltre ad ulteriori spazi complementari per la ricettività, per l'accoglienza del pubblico e per laboratori didattici e formativi in rete con le Acetaie comunali e private del territorio e con il Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto.

### **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.

### **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);
- Modena è la provincia più rappresentativa in termini di produzioni di qualità certificate Igp e Dop cui si sommano i prodotti del paniere "Tradizioni e Sapori" della Camera di Commercio di Modena che tutela altre 25 eccellenze agroalimentari modenesi certificate da organismi indipendenti e coinvolge centinaia di produttori che hanno scelto di impegnarsi per garantire al consumatore il rispetto del gusto, della tipicità e della tradizione;
- le eccellenze del paniere "Tradizioni e Sapori" così come la straordinaria profondità e diversità culturale enogastronomica ancor prima che essere un prodotto commercializzabile è il frutto della passione, della sapienza e dell'arte del saper fare di coloro che nei secoli hanno preparato, gustato e tramandato queste delizie, rendendo inscindibile la qualità del cibo dalla carica di valori, aneddoti, storie e leggende che le accompagnano, dunque un contesto ricco nel quale si è sviluppata nei secoli la "Tradizione del Balsamico";

### **Rilevato altresì che:**

- Modena 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 Modena ed il territorio provinciale la destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche;
- dal 2015 il Comune di Modena ha attivato un programma di valorizzazione e promozione turistica dal nome "VisitModena" che è diventato riferimento strategico delle politiche di promozione commercializzazione pubblico-privata della città e del territorio provinciale di Modena



## COMUNE DI SAN PROSPERO

Provincia di Modena

anche nell'ambito del Territorio Turistico (Destinazione Turistica) Bologna-Modena;

- la tradizione enogastronomica è fortemente radicata nelle abitudini dei modenesi 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;



## COMUNE DI SAN PROSPERO

Provincia di Modena

### **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 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.

### **Il Consiglio Comunale di Modena**

- condivide 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.

### **ed invita il Sindaco e la Giunta**

- 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;
- 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, 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.

Con voti unanimi e favorevole resi per appello nominale approva la 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 Modena.



# COMUNE DI SAN PROSPERO

Provincia di Modena

Il presente verbale viene letto e sottoscritto come segue:

Il Presidente  
F.to Borghi Sauro

Il Vice Segretario  
F.to Grazioli Maria

---

---

## REFERTO DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione, ai sensi dell'art. 124, 1° comma, del D.Lgs 267/2000, viene pubblicata all'Albo Pretorio comunale per quindici giorni consecutivi dal

San Prospero, li

Il Responsabile di Servizio  
F.to Mario Pisante

---

---

## COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO CONSILIARI

Si dà atto che del presente verbale viene data comunicazione ai capigruppo consiliari, oggi giorno di pubblicazione.

Il Responsabile di Servizio  
F.to Mario Pisante

---

---

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti di ufficio

## ATTESTA

che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno  
pubblicazione (art.134, comma 3, D.Lgs 267/2000)

decorsi 10 giorni dalla

San Prospero, li

Il Vice Segretario  
F.to Grazioli Maria

---

---

E' copia conforme all'originale in carta libera per uso amministrativo.

San Prospero, li \_\_\_\_\_

Il Vice Segretario  
Grazioli Maria