



COMUNE DI CAMPAGNOLA EMILIA
PROVINCIA DI REGGIO NELL'EMILIA

DELIBERAZIONE N. 12

GIUNTA COMUNALE

profilo 9241

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 Campagnola Emilia.

L'anno **duemilaventitre** addì **sei** del mese di **febbraio** alle ore **18.00** nella sede Comunale, ritualmente convocata, si è riunita la Giunta Comunale.

1	SANTACHIARA	ALESSANDRO	Sindaco	P
2	SOLA	STEFANIA	Vicesindaco - Assessore	P
3	PEDRAZZOLI	ILJC	Assessore	P
4	CARETTA	CLAUDIO	Assessore	P
5	PARMIGIANI	SILVIA	Assessore	P

Presenti n. **5** Assenti n. **0**

Presiede il Sindaco SANTACHIARA ALESSANDRO

Partecipa il Segretario Comunale MOSCHETTA MARILIA

COPIA

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 da generazioni, mosto che viene trasformato in Balsamico secondo una tradizione di molti secoli;
- 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;
- 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 ai fini del 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, che nel tempo è diventata elemento fondamentale delle proposte di attrattività che si sviluppano sul territorio;

DATO ATTO 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 l'iscrizione della "Tradizione del Balsamico" nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano, tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole della Commissione nazionale Unesco (Decreto n. 0344431 del 03/08/2022);

RILEVATO che

- l'Amministrazione comunale di Campagnola Emilia, di concerto con gli altri Comuni del territorio, è impegnata nella valorizzazione del proprio patrimonio enogastronomico, con la promozione e il supporto di iniziative quali la recente firma di un protocollo di intesa con tutti i comuni della Provincia per la valorizzazione del Cappelletto Reggiano (Deliberazione di Giunta Comunale n. 158 del 19/12/2022);
- la candidatura della Tradizione del Balsamico si inserisce a pieno titolo nella 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;

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, 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, per il quale è stato raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Reggio Emilia che in quella di Modena, della Reggiana Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, dell'Accademia Aceto Balsamico Tradizionale Terre Di Canossa, della Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e dell'Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che lavorano al progetto, a testimonianza di una cultura comune dell'Emilia centrale;

VALUTATA l'opportunità di sostenere la candidatura "La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale" a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO, in quanto tale azione risponde perfettamente agli obiettivi strategici e agli obiettivi operativi del Comune di Campagnola Emilia, inserendosi nella programmazione complessiva dell'Ente in relazione alla promozione del territorio e delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche locali;

DATO ATTO che il presente provvedimento non comporta oneri economici aggiuntivi a carico del Comune di Campagnola Emilia;

VISTO l'art. 125 del D.lgs. 267/2000;

PRESO ATTO del parere di regolarità tecnica, favorevole ed allegato, espresso dal Responsabile del 1° Settore "Affari Generali e Istituzionali", ai sensi degli articoli 49 e 147bis del D.lgs. 18/08/2000, nr.267;

CON VOTI unanimi e palesi;

DELIBERA

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, aderendo al progetto promosso dalla Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto insieme alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano;

DI DARE ATTO che l'adozione del presente provvedimento non comporta oneri finanziari a carico dell'Amministrazione Comunale;

DI TRASMETTERE in elenco, ai sensi dell'art. 125 del D.lgs. 267/2000, contestualmente all'affissione all'Albo Pretorio, la presente deliberazione ai Capigruppo Consiliari, dando atto che la stessa è a disposizione dei Consiglieri presso l'Ufficio Segreteria e per tutto l'orario di servizio - art. 31 del "Regolamento per l'esercizio del Diritto di accesso";

DI DICHIARARE il presente atto, con separata ed unanime votazione, immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.lgs. 18/08/2000, nr. 267.



COMUNE DI CAMPAGNOLA EMILIA
PROVINCIA DI REGGIO NELL'EMILIA

DELIBERAZIONE DI G.C. NR. 12 DEL 06/02/2023

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 Campagnola Emilia.

P A R E R I
ART. 49 e 147bis D.LGS. 18/08/2000, NR. 267

Il sottoscritto, Responsabile del Settore "AFFARI GENERALI ED ISTITUZIONALI", esprime **PARERE FAVOREVOLE** sulla proposta in oggetto in ordine alla regolarità tecnica, articoli 49 e 147bis del D.Lgs. 267/2000.

IL RESPONSABILE DI SETTORE
F.to BEZZECCHI SARA



COMUNE DI CAMPAGNOLA EMILIA
PROVINCIA DI REGGIO NELL'EMILIA

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
F.to SANTACHIARA ALESSANDRO

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to MOSCHETTA MARILIA

DICHIARAZIONE DI IMMEDIATA ESEGUIBILITA' (art.134, comma 4, D.Lgs. 267/2000)

La presente deliberazione è stata resa immediatamente eseguibile il giorno 06/02/2023, ai sensi dell'art.134, comma 4, D.Lgs. 267/2000.

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to MOSCHETTA MARILIA

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE (Art. 124 del D.Lgs 267/2000)

Certifico, su conforme attestazione del messo comunale, che copia della presente deliberazione - 12 del 06/02/2023 -viene oggi 09-02-2023 pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune ove vi rimarrà esposta per 15 giorni consecutivi.

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to MOSCHETTA MARILIA

COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO CONSILIARI (Art.125 del D.Lgs.267/2000)

Copia della presente deliberazione è trasmessa oggi 09-02-2023 - giorno di pubblicazione - ai Capigruppo Consiliari e la stessa è a disposizione dei Consiglieri Comunali presso l'Ufficio di Segreteria per tutto l'orario di servizio.

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to MOSCHETTA MARILIA

Copia conforme all'originale, in carta libera ad uso amministrativo.

IL SEGRETARIO COMUNALE
MOSCHETTA MARILIA

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA' (art.134, 3° comma, D.Lgs. 267/2000)

Si certifica che la suestesa deliberazione è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio del Comune. La stessa E' DIVENUTA ESECUTIVA, ai sensi dell'art.134, comma 3, D.Lgs. 267/2000, il giorno

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to MOSCHETTA MARILIA

Copia conforme all'originale, in carta libera ad uso amministrativo.

IL SEGRETARIO COMUNALE
MOSCHETTA MARILIA