



COMUNE DI GUALTIERI

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

Verbale di Deliberazione del Consiglio Comunale

Sessione Pubblica di CONSIGLIO 1° convocazione-seduta Pubblica

Oggetto: ORDINE DEL GIORNO PRESENTATO DAL GRUPPO CONSILIARE "COMUNITA' IN AZIONE" AVENTE PER 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 GUALTIERI

L'anno duemilaventitre, addì ventisette del mese di Gennaio alle ore 19:00 nella Residenza Municipale per riunione di Consiglio
Eseguito l'appello, risultano:

Nominativo	Qualifica	Presente	Assente
BERGAMINI RENZO	Sindaco	X	
STECCO MARCELLO	Consigliere	X	
REDA CRISTINA	Consigliere	X	
VERONESI ANTONELLA	Consigliere	X	
MARZI GIADA	Consigliere	X	
LANDINI LORENZO	Consigliere	X	
FODERARO GIUSEPPINA	Consigliere	X	
BALASINI MARCELLO	Consigliere	X	
MONTANARI MASSIMILIANO	Consigliere	X	
SIMONAZZI MARIAROSA	Consigliere	X	
FAIETTI ALESSANDRO	Consigliere	X	
DEL FABBRO GRAZIELLA	Consigliere	X	
VOLOGNI PATRIZIA	Consigliere	X	

Totale Presenti: 13
Totale Assenti: 0

Sono altresì presenti i seguenti Assessori: CARNEVALI FEDERICO, GIALDINI MATTEA, MAESTRI ELEONORA

Assiste alla seduta il Dott. Stefano Gandellini Il Segretario Comunale.

Il Sig. Renzo Bergamini, nella sua qualità di Sindaco, constatato legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta e, previa designazione a Scrutatori dei Consiglieri:

' invita il Consiglio a discutere e deliberare sull'oggetto sopraindicato, compreso nell'odierna adunanza.

Oggetto: ORDINE DEL GIORNO PRESENTATO DAL GRUPPO CONSILIARE “COMUNITA’ IN AZIONE” AVENTE PER 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 GUALTIERI

Il Sindaco Bergamini Renzo introduce l'argomento di cui al presente punto dell'ordine del giorno.

Il Consigliere Stecco Marcello da lettura dell'ordine del giorno.

La consigliera Vogni Patrizia chiede a chi verrà inviato il documento. Chiede inoltre se questo prodotto verrà inserito nell'albo dei prodotti a denominazione controllata dei Comuni a livello Regionale. In Regione è stata approvata una mozione contro la denominazione che la Slovenia vuole dare ad un proprio prodotto simile al nostro balsamico.

La consigliera Simonazzi Mariarosa chiede se altri comuni hanno adottato questa iniziativa e come si intende portare avanti questo documento.

Il Sindaco Bergamini dice che il consorzio dell'aceto balsamico è il promotore di questa iniziativa. Quando ci si candida a questi riconoscimenti occorre avere appoggio dal territorio. Partendo dal basso proviamo a spingere il prodotto. Stiamo parlando di prodotti di alta qualità e sul nostro territorio abbiamo anche iniziative imprenditoriali. Noi consegneremo all'associazione di riferimento il documento a supporto dell'iniziativa.

Nessun altro chiede la parola

Indi

IL CONSIGLIO COMUNALE

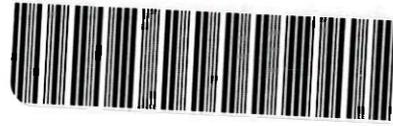
VISTI gli esiti della votazione espressa in modo palese di seguito riportata:
componenti il consiglio presenti n. 13; votanti n. 13; favorevoli n. 13; contrari e astenuti n. zero.

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto come segue.

Il Sindaco
Renzo Bergamini

Il Segretario Comunale
Dott. Stefano Gandellini

Comune di Gualtieri
Cod. 0000716 21/01/2023
Classif: 2.3
Ufficio: I SERV.



Gualtieri, 20/01/2023

Al Presidente del Consiglio Comunale
Al Sindaco
Agli Assessori competenti

ORDINE DEL GIORNO

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 GUALTIERI

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;
- nel 2019, il Gran Maestro della Consorceria del Balsamico Tradizionale di Spilamberto Maurizio Fini ha lanciato un appello all'intero territorio, alle istituzioni e a tutte le realtà interessate - di lavorare insieme a un obiettivo 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 Modena e Reggio Emilia che nel tempo è diventata elemento presente della proposta turistica di Gualtieri dove sono presenti diverse acetaie che producono aceto balsamico dal lungo invecchiamento del mosto cotto d'uva, gli aceti balsamici prodotti a Gualtieri rientrano nella DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia;

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;
- che il Comitato TRADIZIONE DEL BALSAMICO, è stato costituito per appoggiare la Candidatura de "La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale" a Patrimonio Immateriale dell'Umanità 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);
- Reggio Emilia è una provincia molto rappresentativa in termini di produzioni di qualità, nel 2000 la Comunità Europea, ha inserito l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia tra i prodotti a Denominazione d'Origine Protetta, la bontà D.O.P. è tutelata dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Reggio Emilia;

Considerato che

- 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 Modena che in quella di Reggio Emilia, e la Consorceria 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 GRUPPO COMUNITA' IN AZIONE

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 ed i cittadini guardando ad un obiettivo comune.

Il Gruppo consiliare COMUNITA' IN AZIONE