



Deliberazione di Consiglio Comunale Numero 6 del 25/01/2023

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 VIANO

L'anno 2023 addì 25 del mese di Gennaio alle ore 21:05 nella sala consiliare sita a Viano in Via S.Polo, 1, con la presenza dei Consiglieri, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge, dallo Statuto e dal Regolamento sul funzionamento del Consiglio Comunale, si è riunito il Consiglio Comunale.

All'appello risultano :

Cognome e Nome	Qualifica	Presente	Cognome e Nome	Qualifica	Presente
BORGHI NELLO	Sindaco	SI	FRIGGIERI VERUSCA	Consigliere	SI
BAGNI ELISA	Consigliere	SI	PREDIERI FEDERICO	Consigliere	AG
CONSOLINI STEFANO MASSIMILIANO	Consigliere	SI	MORI LAURA	Consigliere	SI
CAMPANI PATRICK	Consigliere	SI	GUIDETTI MATTEO	Consigliere	AG
GUIDETTI MONIA	Consigliere	SI	BENEVELLI ALESSANDRO	Consigliere	SI
SPLENDORE ROSALIA	Consigliere	SI	FERRARI MAURIZIO	Consigliere	AG
FERRARI MAURO	Consigliere	SI			

Assiste Il Vice Segretario Comunale Cristina Ghidoni.
il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti Il Sindaco Nello Borghi assume la Presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

Vengano designati a fungere da scrutatori i consiglieri Sigg:
CAMPANI PATRICK, FRIGGIERI VERUSCA, BENEVELLI ALESSANDRO

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 VIANO

IL CONSIGLIO COMUNALE

Il Sindaco cede la parola all'Assessore Splendore che illustra l'argomento iscritto all'O.D.G.;

RICORDATO che il Comune di Viano, in sede di predisposizione del Documento Unico di programmazione 2022/2024, ha individuato tra i propri obiettivi strategici la promozione e valorizzazione delle eccellenze e dei prodotti tipici del territorio impegnandosi anche a “promuovere in chiave imprenditoriale la vocazione turistica del territorio: itinerari turistici enogastronomici, culturali, paesaggistici e collegamento con le attività ricettive e di ristorazione”;

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 53° 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;
- 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;
- 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, per trasmettere la passione e l'esperienza per il Balsamico, facendola vivere a cittadini e turisti di tutto il mondo;

CONSIDERATO che anche il territorio vianese vanta la presenza di importanti Acetaie private;

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);

CONSIDERATO che:

- la cultura del cibo e le tante tipicità dei prodotti enogastronomici dell'Emilia Romagna rappresentano un elemento strategico peculiare per la ripresa del settore turistico e per la promozione del territorio;
- il Comune di Viano intende infatti promuovere il proprio territorio attraverso proposte legate ad un turismo lento, per far conoscere e apprezzare più da vicino i luoghi di produzione delle eccellenze enogastronomiche più famose al mondo;

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;
- è stato raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Modena che in quella di Reggio Emilia: 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;

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 Viano, 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 Viano, ma anzi è un primo passo importante e significativo per dare impulso a nuove opportunità per il territorio e per la realizzazione di un percorso di promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali, con ricadute positive su agricoltura, commercio, ristorazione e turismo;

VISTO il parere, favorevole in ordine alla regolarità tecnica del presente atto, espresso ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. dal Responsabile competente;

UDITI i seguenti interventi:

Il Consigliere Campani chiede chiarimenti sul ruolo del Comune nella candidatura in oggetto;

Il Sindaco risponde che il ruolo del Comune è quello di favorire ed assecondare la candidatura de "La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia Centrale";

La Consigliera Mori chiede se sia compreso anche aceto balsamico di Reggio;

Il Sindaco spiega che trattasi della cultura del balsamico, che parte dal condimento per arrivare fino all'aceto;

Il Consigliere Benevelli esprime apprezzamento per l'argomento e rimarca l'importante ruolo che l'Assessore Regionale ha avuto in questo percorso e quanto sia doveroso supportarlo.

Tutti gli interventi sono stati registrati
<https://www.comune.viano.re.it/2023/01/9683/> .
e sono parte integrante di questo provvedimento.

ESEGUITA la seguente votazione;

presenti 10,
votanti 10,
voti favorevoli 10,
voti contrari 0,
astenuiti 0;

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, aderendo al progetto promosso dalla Consorzeria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto insieme alla Confraternita dell’Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano;
- 2) di 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;
- 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, 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;
- 4) di promuovere a tal fine una raccolta di firme presso il Comune a sostegno della candidatura in parola, rivolta a tutti i cultori del Balsamico, come è già avvenuto in altri Comuni delle Province di Modena e Reggio Emilia;
- 5) di demandare ai Responsabili competenti ogni altro provvedimento e atto necessario per l’attuazione di quanto in delibera.

SUCCESSIVAMENTE, ravvisata l’urgenza di provvedere in merito per conferire efficacia all’intervento proposto, mediante distinta e separata votazione, con la seguente votazione:

presenti 10,
votanti 10,
voti favorevoli 10,
voti contrari 0,
astenuiti 0;

DELIBERA

di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi e per gli effetti dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i..

La seduta è tolta alle ore 21,45

Il presente verbale viene letto approvato e sottoscritto come segue

Il Sindaco
Nello Borghi

Il Vice Segretario
Cristina Ghidoni