



COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
Provincia di Reggio Emilia

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Numero 9 Del 26-01-2023

ORIGINALE

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 QUATTRO CASTELLA.

L'anno duemilaventitre il giorno ventisei del mese di gennaio alle ore 19:30, convocato nei modi di legge, si è riunito il Consiglio Comunale, in sessione in Prima convocazione in seduta aperta al pubblico.

Dei Signori Consiglieri assegnati a questo Comune e in carica:

OLMI ALBERTO	P	DIANA SIMONE	P
BRAGLIA SERENA	P	CORRADINI LUCA	P
CARPI ARIANNA	A	COLLI LUISA	P
BERTANI PECORARI GIACOMO LUIGI	A	PIOPPI CORRADO	P
TAGLIATI SIMONE	P	BALDI LUIGI	P
STROZZI SERENA	P	CHIARI DANIELE	P
CAMPANI DANIELA	P	CUCCURESE NATALE	P
MAGNONE ANDREA	A	DE STEFANO VINCENZO	P
ALEOTTI FEDERICA	P		

ne risultano presenti n. 14 e assenti n. 3.

Assessori esterni:

CHIESI IVENS	P
MORINI DANILO	P
PICCHI SABRINA	P
RINALDINI ELISA	P
SPAGNI LUCA	P

Assume la presidenza la Dott.ssa FEDERICA ALEOTTI, assistita dal SEGRETARIO GENERALE Dott.ssa Anna Messina.

Il Presidente, accertato il numero legale, dichiara aperta la seduta, previa nomina degli scrutatori nelle persone dei Signori:

Immediatamente eseguibile	N	Comunicata ai Capigruppo	N
---------------------------	---	--------------------------	---

IL CONSIGLIO 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 turistiche che si sviluppano sul territorio 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 Bianello è stata avviata nel 2014 nella torre del Castello ed è curata dalla Confraternita dell'Aceto balsamico tradizionale Reggiano. L'Acetaia ospita 6 batterie ed è visitata annualmente da oltre 150 persone;

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);
- le provincie di Reggio Emilia e Modena sono le più rappresentative in termini di produzioni di qualità certificate Igp e Dop e sono riconosciute 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 altresì che:

- la tradizione enogastronomica è fortemente radicata nelle abitudini di reggiani e 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 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 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 Reggio Emilia che in quella di Modena e la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano insieme alla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto lavora al progetto, a testimonianza di una cultura comune dell'Emilia Centrale;

SENTITA la suddetta proposta avanzata dalla Giunta Comunale;

VISTO che il presente provvedimento, ai sensi dell'art. 49 del T.U.E.L, non necessita del parere di regolarità tecnica, trattandosi di atto di mero indirizzo;

VISTO che il presente provvedimento non necessita del parere di regolarità contabile, non comportando oneri diretti o indiretti a carico dell'ente;

UDITO l'intervento dell'Assessore alla Cultura, Tutela, ricerca e valorizzazione dei Beni storici, Trasporto pubblico, Polizia municipale e sicurezza, Promozione turistica, Manifestazioni Matildiche, Danilo Morini, pubblicato sul sito dell'Ente;

CON la seguente votazione espressa nei modi di legge all'unanimità;

Consiglieri presenti	14	
Consiglieri astenuti	0	
Consiglieri votanti	14	
Voti contrari	0	
Voti favorevoli	14	Olmi Alberto, Braglia Serena, Tagliati Simone, Strozzi Serena, Campani Daniela, Aleotti Federica, Diana Simone, Corradini Luca, Colli Luisa gruppo "Quattro Castella Democratica", Corrado Pioppi, De Stefano Vincenzo, Luigi Baldi e Daniele Chiari, gruppo "Centro Destra Unito", Natale Cuccurese, gruppo "Quattro Castella Bene Comune"

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 quale azione prioritaria;
- 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;
- 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 del territorio anche in chiave turistica, le scuole e l’Università ed i cittadini guardando ad un obiettivo comune.

Letto, approvato e sottoscritto a norma di legge.

LA PRESIDENTE
DOTT.SSA FEDERICA ALEOTTI

IL SEGRETARIO GENERALE
DOTT.SSA Anna Messina

Documento sottoscritto con modalità digitale ai sensi dell’art. 21 del d.lgs. 82/2005.