



Alla c.a. del Presidente del Consiglio avv. Elisa Parenti

del Sindaco Dott.ssa Maria Costi

del Segretario Comunale Dott.ssa Clementina Brizzi

dei Consiglieri Comunali SSSL

Formigine, 13 gennaio 2023

**Mozione ad oggetto: sostegno alla candidatura de “La tradizione del balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia centrale” a patrimonio culturale immateriale Unesco.**

**Premesso:**

- a) Che nel territorio Emiliano, in particolare nelle Province di Modena e Reggio Emilia, è profondamente radicata e ben viva la tradizione dell’aceto Balsamico come elemento di socialità, di arte del saper fare e di cultura popolare;
- b) Che tale cultura si fonda sulla 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 aceto Balsamico secondo una tradizione di molti secoli, tramandata soprattutto oralmente di padre in figlio, allo scopo di tutelare la tradizione e la conoscenza di questo speciale prodotto (dotato anche di effetti “salutari”, stante le sue proprietà antiossidanti), incomparabile e preziosa eredità ricevuta in dono dagli antenati e patrimonio comune della gente di questo lembo di terra emiliana;

E

COMUNE DI FORMIGINE  
Comune di Formigine  
Protocollo N. 0001623/2023 del 16/01/2023

- c) Che questo sapere popolare ed antico è sempre sopravvissuto 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 nel silenzio della propria acetaia l'hanno pazientemente accudita e custodita, consentendole di diventare unica e irripetibile;
- d) Che 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;
- e) Che personalità formiginesi hanno contribuito a creare il "mito" dell'aceto balsamico tradizionale di Modena; in particolare la figura che ha fornito un contributo molto importante fu il Dott. Francesco Aggazzotti che, nel 1862, quando era sindaco di Formigine, scrisse la famosa ricetta del balsamico, tutt'ora riconosciuta ed adottata da tutti: associazioni e consorzi di tutela;
- f) Che nel 1967 fu fondata la Consorzeria di Spilamberto e, come metodo di valutazione, fu adottata la "scheda" Montanini (Enrico), formiginese ed enologo della locale cantina sociale di Formigine;
- g) Che nel 1972 il palio di San Giovanni di Spilamberto fu assegnato alla "comunità" di Formigine, perché risultata la meglio piazzata e meritevole di tutta la provincia, vantando numerose acetaie secolari e che, orgogliosi del prestigioso risultato ottenuto, i rappresentanti della comunità presenti in Consorzeria Enrico Montanini e Daria Bertolani Marchetti proposero all'amministrazione di avviare l'acetaia comunale, proposta poi accettata;
- h) Che, a quanto risulta, l'acetaia comunale di Formigine è stata la prima di tutte le acetaie comunali della Provincia di Modena ad essere avviata, come risulta nel "Quaderno" formiginese di Storia Locale Ezechiello Zanni n. 50 del 2009, parte prima, che contiene notizie storiche di maggior dettaglio in merito;
- i) Che nel 2021, in concomitanza con il festeggiamento del 50mo anno dall'assegnazione del palio di San Giovanni di Spilamberto alla "comunità" di Formigine, l'acetaia comunale di Formigine è stata insignita della certificazione DOP grazie alla quale Formigine ha potuto collocare agli ingressi della città il cartello "Terra di Balsamico";
- j) Che correva l'anno 2019 quando, nel corso del 53esimo Palio di San Giovanni, il Gran Maestro della Consorzeria del Balsamico Tradizionale di Modena, 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;
- k) Che a seguito di una mozione presentata dal gruppo consiliare Formigine città in Movimento, approvata con emendamenti all'unanimità nella seduta del Consiglio Comunale del 28 gennaio 2020, la cultura e la tradizione del balsamico è divenuta elemento importante anche della proposta turistica di Formigine (ad esempio tramite VisitFormigine, Maranello Plus, IAT Maranello, info point Castello, ecc.) volta a favorire la trasmissione dell'esperienza e della passione per il Balsamico, facendola vivere a cittadini e turisti tramite visite guidate all'acetaia comunale ed esperienze dedicate;
- l) Che 'UNESCO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura) ha tra i suoi obiettivi prioritari la realizzazione di misure atte a favorire la trasmissione del patrimonio culturale immateriale fra le generazioni e, per questo motivo, nel 2003 ha adottato la Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale;

m) Che 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:**

- n) 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;
- o) Che la provincia di Modena è la 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;
- p) Che 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";
- q) Che la tradizione enogastronomica è fortemente radicata nelle abitudini del nostro territorio e di tutta la provincia di Modena, prima ancora di trasformarsi in uno straordinario volano economico capace di generare e sostenere posti di lavoro 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;
- r) 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, ippiche e della pesca 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;
- s) 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. A tale proposito è stato raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Modena che in quella di Reggio Emilia e la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena lavora al progetto insieme alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, a testimonianza di una cultura comune dell'Emilia Centrale;
- t) Che per quanto sopra esposto è stato costituito il Comitato "*Tradizione del Balsamico*", di cui il Gran Maestro della citata Consorteria Maurizio Fini è il Presidente, al solo scopo (come prevede il regolamento UNESCO) di promuoverne la candidatura in modo tale da portare un beneficio di immagine e di promozione del nostro territorio di grande rilevanza.

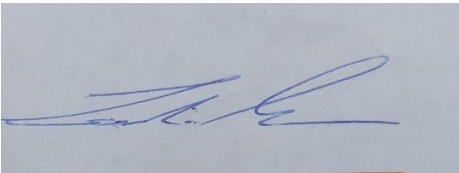
#### **Tutto ciò premesso e rilevato, con il presente atto si impegnano il Sindaco e la Giunta:**

- 1) a sostenere formalmente e concretamente sia a livello locale sia a livello nazionale ed internazionale per quanto possibile, la candidatura de "*La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale*" a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO, anche tramite formale adesione alle attività del comitato "*Tradizione del Balsamico*", a supporto delle stesse;

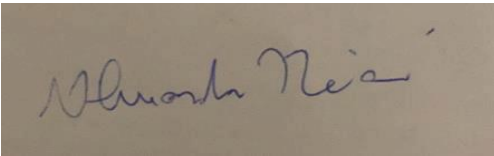
2) a favorire l'organizzazione di un movimento di supporto alla candidatura della Tradizione del Balsamico che coinvolga le Istituzioni, i soggetti pubblici e privati che operano a vario titolo nel mondo della Tradizione del Balsamico, le Acetaie Comunali, la rete delle acetaie private, dei Consorzi 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.

**I consiglieri PD:**

Andrea Corradini



Alessandro Neviani



**Il consigliere di Formigine  
Città in Movimento**

Luca Pinelli

