



Campogalliano 31/01/2023

Alla Sindaca

Dott.ssa Guerzoni Paola

Alla Segretaria Comunale

Dott.ssa Rocchi Vienna Marcella

Alla Giunta Comunale

Ordine del giorno: Candidatura de "La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale" a Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Premesso che:

- la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è radicata e diffusa capillarmente su tutto il territorio Modenese, Reggiano e Campogallianese ;
- 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;
- era il 2019 quando, 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 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;

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.

Considerato che:

– l'Amministrazione Comunale ha da tempo concretamente investito per lo sviluppo del progetto "L'Acetaia Balsamica", ottenendo nel 2022 la **certificazione DOP dell'Aceto balsamico di Campogalliano**; il progetto è nato a seguito della Convenzione stipulata tra il Comune di Campogalliano, l'Ente di gestione per i parchi e la biodiversità Emilia Centrale e la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale ed è cresciuto anche allestendo, a fianco delle botti di proprietà, un percorso educativo mirato a divulgare la pratica di produzione di questo pregevole prodotto d'eccellenza e inserendo così l'Acetaia nei programmi di divulgazione ambientale volti sia alle scolaresche che al pubblico generico

– il Comune di Campogalliano, sempre al fine di promuovere e incentivare la tradizione ad esso collegata, organizza durante l'annuale ricorrenza della Sagra di S. Orsola il concorso per il "Miglior aceto balsamico tradizionale";

– l'Amministrazione Comunale ritiene la promozione di iniziative, eventi e manifestazioni a rilevanza locale e/o nazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, ed in particolare quelli relativi al settore enogastronomico, un valido strumento per la promozione turistica, considerando che l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena risulta essere una risorsa particolarmente pregevole e rinomata in grado di richiamare nel nostro territorio un vasto pubblico di estimatori, italiani e stranieri, dell'eccellenza dei prodotti tipici modenesi;

– la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si propone di promuovere, organizzare e sostenere, in tutti i modi possibili, iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, nonché alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto della tradizione;

– nell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, oggetto di lunghissimi anni di invecchiamento, si mescolano storia, tradizioni, abilità, saperi, curiosità, creatività, piccoli segreti, sapienti attese, che ultimamente sono state in grado di destare l'attenzione e l'interesse di una cerchia sempre più ampia di persone, tra cui studiosi, cultori, turisti o semplici amanti delle cose buone;

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 di Modena che in quella di Reggio Emilia, e la

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto lavora al progetto insieme alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, a testimonianza di una cultura co-mune dell'Emilia Centrale.

Il Consiglio Comunale di Campogalliano:

– 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 e l'Università ed i cittadini guardando ad un obiettivo comune.

I capigruppo consiglieri

Marcello Gardini

Marco Rubbiani

Enea Costa

Paolo Lugli