



Al Presidente del Consiglio

Al Sindaco e alla Giunta

Del Comune di Novi di Modena

Novi di Modena, 30/01/2023

ORDINE DEL GIORNO CONGIUNTO

Oggetto: Candidatura “la tradizione del balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia Centrale” a Patrimonio culturale immateriale Unesco - sostegno del comune di Novi di Modena.

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 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, 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 fondamentale della proposta turistica. Per trasmettere la passione e l'esperienza per il Balsamico, il Comune di Novi di Modena ha previsto un progetto per avviare un'acetaia comunale in collaborazione con la Consorceria dell'Aceto Balsamico di Spilamberto.

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);
- Modena è la provincia 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 di Modena e Provincia 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;
- 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";

Rilevato altresì che:

- la provincia di Modena è riconosciuta 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 la rende destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche;
- il Comune di Novi di Modena è sostenitore del turismo lento, un modo di viaggiare che favorisce la scoperta dei territori privilegiando ritmi non frenetici, stimolando il turista a soffermarsi per conoscere e assaporare i prodotti enogastronomici tipici a Km0. Valore sottolineato dall'attivazione di progetti che hanno ottenuto riconoscimenti internazionali quali il portale cicloturistico Novi in Bici e l'inclusione del nostro Comune nella convenzione per la realizzazione e promozione del cammino storico e culturale della Via Romea Germanica Imperiale.

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 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.

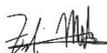
il Consiglio Comunale di Novi di Modena

- 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 del territorio anche in chiave turistica, le scuole ed i cittadini guardando ad un obiettivo comune.

Firmato



Matteo Zanardi, capogruppo **NOI Lista Civica**



Marco Ferrari, capogruppo **Essere Comunità**