

Delib. n. 064

Del 05.06.2023

OGGETTO: CANDIDATURA "LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITA', ARTE DEL SAPERE FARE E CULTURA POPOLARE DELL'EMILIA CENTRALE" A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO – SOSTEGNO DEL COMUNE DI VIGNOLA.

L'anno DUEMILAVENTITRE il giorno CINQUE

del mese di GIUGNO alle ore 14.45

nella sala delle proprie adunanze si è riunita la Giunta Comunale

con l'intervento dei Signori:

- | | PRES. | ASS. |
|------------------------------------|-------|------|
| 1 – Emilia Muratori - Sindaco | X | |
| 2 – Anna Paragliola - Vice Sindaco | X | |
| 3 – Daniela Fatatis- Assessore | X | |
| 4 – Niccolo' Pesci - Assessore. | X | |
| 5 – Luca Righi - Assessore | X | |
| 6 – Mauro Smeraldi- Assessore. | X | |
| Totale | 6 | // |

	PRES.	ASS.
1 – Emilia Muratori - Sindaco	X	
2 – Anna Paragliola - Vice Sindaco	X	
3 – Daniela Fatatis- Assessore	X	
4 – Niccolo' Pesci - Assessore.	X	
5 – Luca Righi - Assessore	X	
6 – Mauro Smeraldi- Assessore.	X	
Totale	6	//

Assume la Presidenza Emilia Muratori,

nella sua qualità di SINDACO

E constatata la legalità della adunanza, dichiara aperta

la seduta e invita i Sigg.ri Assessori a voler trattare

l'oggetto sopraindicato.

Partecipa alla riunione il SEGRETARIO GENERALE

Dott. Massimiliano Mita.

TRASMESSA IN ELENCO AI CAPIGRUPPO

Allegati:
Pareri ex art. 49 D.lgs 267/2000

OGGETTO: CANDIDATURA "LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITÀ, ARTE DEL SAPERE FARE E CULTURA POPOLARE DELL'EMILIA CENTRALE" A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO – SOSTEGNO DEL COMUNE DI VIGNOLA.

LA GIUNTA COMUNALE

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 33° Palio di San Giovanni il gran maestro della consorceria del balsamico tradizionale di Spilamberto Maurizio Fini propose l'idea lanciando un appello all'interno del 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 della cultura legata al balsamico. Da allora si è sviluppato un percorso verso la presentazione della candidatura patrimonio culturale immateriale UNESCO;

L'INPAI (l'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 dell'ippica e per individuare, catalogare e documentare gli elementi culturali afferenti alle tradizioni agroalimentari di eccellenza italiane e per dar loro massima visibilità a livello nazionale internazionale;

Recente un passo importantissimo quale l'iscrizione del tradizionale del balsamico nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano, tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole dalla commissione nazionale dall'UNESCO;

Negli anni si è consolidata la rete della 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 i turisti da tutto il mondo;

CONSIDERATO CHE anche il territorio di Vignola vanta la presenza di un importante Acetaia comunale denominata "Acetaia Comunale Città di Vignola" ;

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 qualità di Dop e Igp:

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 Vignola 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 del mondo;

CONSIDERATO ALTRESÌ CHE oggi il riconoscimento a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO appare un traguardo raggiungibile concreto, è fondamentale che questa candidatura possa contare sul contributo di tutti trasformandosi sempre più un vero e proprio viaggio collettivo;

VALUTATA l'opportunità di sostenere la candidatura "La Tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare cultura popolare dell'Emilia centrale" a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO, in quanto tale azione risponde perfettamente agli obiettivi strategici e obiettivi operativi del Comune di Vignola, inserendosi nella programmazione complessiva dell'Ente in relazione al progetto 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 Vignola, ma anzi è un primo passo importante e significativo per dare impulso a nuove opportunità per il territorio per la realizzazione di un percorso di promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali, con ricadute positive su agricoltura, commercio, ristorazione e turismo;

RITENUTO INFATTI che l'inserimento della tradizione del balsamico nel Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO rappresenti un prestigioso riconoscimento in grado di dare lustro, risonanze richiamo anche alle altre eccellenze del territorio;

SENTITA la relazione dell'Assessore competente;

VISTO:

- lo Statuto Comunale;
- il D.Lgs. 267/2000;
- Il Regolamento per la concessione di finanziamenti e benefici economici a soggetti pubblici e privati appartenenti al terzo settore no profit" approvato con deliberazione n° 96/1997

ACQUISITI i pertinenti pareri espressi ai sensi dell'art. 49, comma 1, del Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267, allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale dello stesso;

Con voti favorevoli unanimi, espressi per dichiarazione verbale – presenti e votanti n. 6 assessori

DELIBERA

1) **DI APPROVARE**, per le motivazioni espresse in premessa, la candidatura a "LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITA', ARTE DEL SAPERE FARE E CULTURA POPOLARE DELL'EMILIA CENTRALE" A PATRIMONIO CULTURALE UNESCO;

**SUCCESSIVAMENTE
LA GIUNTA COMUNALE**

Con voti favorevoli unanimi, espressi per dichiarazione verbale – presenti e votanti n. 6 assessori;

DELIBERA

di dichiarare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 134, comma 4, del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267, l'immediata eseguibilità del presente deliberato, stante la necessità di supportare l'imminente candidatura del Balsamico tradizionale a Patrimonio culturale Unesco anno 2023.

IL PRESIDENTE
f.to (Muratori Emilia)

IL SEGRETARIO GENERALE
f.to (dott. Massimiliano Mita)

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si certifica che la presente deliberazione è in corso di pubblicazione presso questo Albo Pretorio per la durata di quindici giorni da oggi.

Vignola, **08.06.2023**

IL SEGRETARIO GENERALE : F.to (dott. Massimiliano Mita)

E' copia conforme all'originale.

Vignola, **08.06.2023**

L'ISTRUTTORE INCARICATO
(Giuliana Graziosi)

Firmato digitalmente ai sensi del D.lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate.

IL SEGRETARIO GENERALE

CERTIFICA

CHE LA SUESTESA DELIBERAZIONE:

- E' DIVENUTA ESECUTIVA IL _____ PER DECORRENZA DEI TERMINI AI SENSI DI LEGGE;
- E' STATA DICHIARATA IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE;
- E' STATA _____

Vignola,

IL SEGRETARIO GENERALE: F.to

CERTIFICATO DI AVVENUTA PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio per 15 gg. consecutivi con inizio dal **08.06.2023** e contro di essa non sono stati presentati reclami né opposizioni.

Vignola,

IL SEGRETARIO GENERALE F.to

COMUNE DI VIGNOLA: E' copia conforme all'originale per uso

Vignola