



GRUPPO CONSILIARE FORZA ITALIA

SASSUOLO

Al Sindaco del Comune di Sassuolo

Al Presidente del Consiglio Comunale di Sassuolo

ORDINE DEL GIORNO

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 SASSUOLO

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;

E

COMUNE DI SASSUOLO

Protocollo N. 0027058/2023 del 12/06/2023
Documento Principale

- 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;
- 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 di VisitSassuolo e 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 Comune di Sassuolo si trova nella corte del Castello di Montegibbio, intitolata al suo fondatore Ettore Cuoghi, è curata dai Custodi dell'Arte dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, un gruppo di volontari che si sono riuniti in associazione con lo scopo di promuovere la cultura del balsamico. I Custodi hanno condotto l'Acetaia con maestria, impegno e passione fin dalla sua inaugurazione, avvenuta il 31 maggio 2003. Dell'Acetaia comunale è previsto un progetto di ampliamento e spostamento nei locali adiacenti al Palazzo Ducale detti della "Pageria" per rendere l'acetaia stessa maggiormente visitabile e fruibile dai turisti ed integrata perfettamente all'interno del circuito turistico del centro storico, oltre a ciò gli ulteriori spazi a disposizione saranno complementari per la ricettività, per l'accoglienza del pubblico e per laboratori didattici e formativi in rete con le Acetaie comunali e private del territorio e con il Museo del Balsamico Tradizionale 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 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;

- 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 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 il territorio provinciale la destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche;
- la tradizione enogastronomica è fortemente radicata nelle abitudini dei Sassolesi 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 della 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 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 comune dell’Emilia Centrale.

Il Consiglio Comunale di Sassuolo

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.

Sassuolo, 9 giugno 2023

Il Consigliere Comunale
Francesco Rossi



E

COMUNE DI SASSUOLO

Protocollo N. 0027058/2023 del 12/06/2023
Documento Principale



Elena Macchioni <emacchioni@comune.sassuolo.mo.it>

ODG "Balsamico patrimonio UNESCO"

1 messaggio

Francesco Rossi <consigliere.francescorossi@gmail.com>

9 giugno 2023 alle ore 19:30

A: Segreteria Generale <segreteriagenerale@comune.sassuolo.mo.it>

Buonasera,

In allegato si inoltra l'ODG in oggetto.

Cordiali saluti

Francesco Rossi

 ODG Balsamico patrimonio UNESCO.pdf
2372K

E
COMUNE DI SASSUOLO
Protocollo N. 0027058/2023 del 12/06/2023 Documento Principale

COMUNE DI SASSUOLO	E
Protocollo N. 0027058/2023 del 12/06/2023 Documento Principale	