



COMUNE DI REGGIO EMILIA

ODG N. 1

Reggio Emilia, 23 gennaio 2023

*All'attenzione del Sindaco Luca Vecchi
Alla Giunta del Comune di Reggio Emilia
Al Presidente del Consiglio Comunale*

ODG URGENTE: CANDIDATURA “LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITA’, ARTE DEL SAPER FARE E CULTURA POPOLARE DELL’EMILIA CENTRALE” A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO – SOSTEGNO DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA

PREMESSO CHE

- nell’Emilia centrale, ed in particolare nelle Province di Reggio Emilia e Modena, 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;
- nel 2019, 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 sui territori di Reggio Emilia e Modena, accanto alle centenarie Acetaie private, diffuse sul territorio e contestualizzate negli straordinari paesaggi delle due Province che nel tempo è diventata elemento fondamentale delle proposte di attrattività che si sviluppano sul territorio per trasmettere la passione e l'esperienza per il Balsamico, facendola vivere a cittadini e viaggiatori da tutto il mondo.

PREMESSO ALTRESI' 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 eccellenze italiane e per dar loro massima visibilità a livello nazionale e internazionale;

- è recente un passo importantissimo quale l'iscrizione della "Tradizione del Balsamico" nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano, tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole della Commissione nazionale Unesco.

RILEVATO CHE

- l'Amministrazione comunale di Reggio Emilia è impegnata in una pervasiva opera di valorizzazione del proprio patrimonio enogastronomico, con la promozione e il supporto di iniziative quali l'adozione del marchio De.C.O. (*Denominazione Comunale di Origine*) di Reggio Emilia e la conseguente firma di un protocollo di intesa con tutti i comuni della Provincia per la valorizzazione del Cappelletto Reggiano De.C.O. e di tutti quei prodotti che caratterizzano il territorio, così come la richiesta di riconoscimento Igp per l'Erbazzone Reggiano e l'istituzione di un Tavolo sull'enogastronomia che coinvolga Enti e Associazioni del territorio che operano in tale ambito;

- la candidatura della Tradizione del Balsamico si inserisce a pieno titolo nella suddetta promozione del patrimonio enogastronomico reggiano, in un'ottica di riconoscimento di una eccellenza della cucina dai tratti fortemente identitari di questa terra, della cultura locale e di marketing, con positive ricadute sul comparto produttivo locale;

- 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);

- le province di Reggio Emilia e Modena sono le più rappresentative in termini di produzioni di qualità certificate Igp e Dop e sono riconosciute 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 questo territorio la destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche.

RILEVATO ALTRESI' CHE

- la tradizione enogastronomica è fortemente radicata nelle abitudini dei reggiani, 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 delle 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 ALTRESI' 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. È stato raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Reggio Emilia che in quella di Modena e la Reggiana Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, l'Accademia Aceto Balsamico Tradizionale Terre Di Canossa, la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e l'Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena lavorano al progetto, a testimonianza di una cultura comune dell'Emilia centrale.

TUTTO CIO' PREMESSO IL CONSIGLIO COMUNALE DI REGGIO EMILIA :

- 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.
- invita il Sindaco e la Giunta a sostenere concretamente sia a livello locale sia a livello nazionale e 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.
- invita il Sindaco e la Giunta 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,, 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 comunali

Paolo Burani (Europa Verde) – Gianluca Cantergiani (PD) - Giuliano Ferrari (PD) - Paola Ferretti (PD) – Christian Vergalli (PD) - Palmina Perri (Reggio E') – Giacomo Benassi (+Europa) – Paolo Genta (PD)