

Il sotto riportato Ordine del giorno prot. 66603, è stato approvato dal Consiglio comunale con il seguente esito:

Consiglieri presenti in aula al momento del voto: 28
Consiglieri votanti: 21

Favorevoli 21: i consiglieri Aime, Bergonzoni, Bosi, Carpentieri, Connola, De Maio, Di Padova, Forghieri, Franchini, Giordani, Guadagnini, Lenzini, Parisi, Poggi, Reggiani, Scarpa, Silingardi, Stella, Trianni, Venturelli ed il Sindaco Muzzarelli.

Astenuti 7: i consiglieri Baldini, Bertoldi, Giacobazzi, Moretti, Prampolini, Rossini e Santoro.

Risultano assenti i consiglieri Bignardi, Carriero, Fasano, Manenti e Manicardi.

““Premesso che:

- Nelle Province di Modena e Reggio Emilia, è profondamente radicata e ben viva la tradizione dell’Aceto 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 Aceto 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 Consor teria dell’Aceto 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 all’Aceto 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 VisitModena e per trasmettere la passione e l’esperienza per l’Aceto Balsamico, facendola vivere a cittadini e turisti da tutto il mondo. In particolare l’Acetaia del Comune di Modena è stata avviata nel 2003 nel sottotetto del Palazzo Comunale ed è curata dalla Consor teria dell’Aceto balsamico tradizionale di Modena. L’Acetaia ospita tre batterie: due più piccole, da sei botticelle ciascuna, che hanno preso i nomi dai fiumi Secchia e Panaro e una da dieci botticelle intitolata alla Torre Ghirlardina. Le tre batterie di botti cominciarono a produrre l’aceto cosiddetto “affinato” nel 2015, mentre per un aceto che possa fregiarsi dell’aggettivo “stravecchio” si dovrà aspettare almeno il 2028. Dell’Acetaia comunale è previsto un progetto di ampliamento con il raddoppio

delle superfici dedicate alla visita ed un percorso museale interattivo che attraverso la tecnologia multimediale più innovativa consenta la comprensione della tradizione dell’Aceto Balsamico oltre ad ulteriori spazi 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 dell’Aceto 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 panier “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 panier “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:**

- 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 Modena ed il territorio provinciale la destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche;
- dal 2015 il Comune di Modena ha attivato un programma di valorizzazione e promozione turistica dal nome “VisitModena” che è diventato riferimento strategico delle politiche di promozione e commercializzazione pubblico-privata della città e del territorio provinciale di Modena anche nell’ambito del Territorio Turistico (Destinazione Turistica) Bologna-Modena;
- la tradizione enogastronomica è fortemente radicata nelle abitudini dei modenesi 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 modenese 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 dell'Aceto 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.

Il Consiglio Comunale di Modena

- condivide e sostiene la candidatura “La tradizione dell’Aceto Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare delle Province di Modena e Reggio Emilia” 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 dell’Aceto Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare delle Province di Modena e Reggio Emilia” a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO;
- a favorire l’organizzazione di un movimento di supporto alla candidatura della Tradizione dell’Aceto Balsamico che coinvolga le Istituzioni, i soggetti pubblici e privati che operano a vario titolo nel mondo della Tradizione dell’Aceto 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””.