

## Registro dei verbali della seduta DEL CONSIGLIO PROVINCIALE DI REGGIO EMILIA

**SEDUTA DEL 16/02/2023**

**Atto n. 4**

**Riguardante l'argomento inserito al n. 4 dell'ordine del giorno:**

ORDINE DEL GIORNO A SOSTEGNO DELLA CANDIDATURA DELLA TRADIZIONE DELL'ACETO BALSAMICO A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO - PRESENTATO DA FRANCESCO MONICA, CAPOGRUPPO DI INSIEME PER LA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA (RIF. PROT.N. 5628/2023)

L'anno **duemilaventitre** questo giorno **16** del mese di **febbraio**, alle ore **14:40**, in Reggio Emilia, nell'apposita sala consiliare, si è riunito il Consiglio Provinciale in seduta pubblica per trattare le materie iscritte all'ordine del giorno. Rispondono all'appello nominale fatto dal Segretario per invito del **Presidente Zanni Giorgio**, i Signori:

ZANNI GIORGIO	Presente
AGUZZOLI CLAUDIA DANA	Assente
GIBERTI NICO	Presente
CARLETTI ELENA	Presente
FANTINATI CRISTINA	Assente
MONICA FRANCESCO	Presente
BAROZZI ANDREA	Assente
BEDOGNI FRANCESCA	Presente
GANAPINI DAVIDE	Presente
MONTANARI FABIANA	Presente
SASSI ELIO IVO	Presente
SIGNORI MARCO	Presente
SPADACCINI ERICA	Assente

Presenti n. **9** Assenti n. **4**

Hanno giustificato l'assenza i consiglieri: Aguzzoli, Fantinati, Barozzi, Spadaccini.

Partecipa all'adunanza il **Segretario Generale Dott. Tirabassi Alfredo Luigi**.

Il Presidente, riconosciuto legale il numero dei Consiglieri presenti per validamente deliberare, apre la seduta.

Come scrutatori vengono designati: **Giberti Nico, Ganapini Davide, Montanari Fabiana**.

Si dà atto che la registrazione audio della seduta è conservata presso la segreteria generale.

OMISSIS

## IL CONSIGLIO PROVINCIALE

Preso atto della proposta di ordine del giorno in oggetto, prot. n. 5628/2023 agli atti del Servizio Affari Generali, inserito al punto 4 dell'O.d.G.;

Udito l'intervento del proponente consigliere Francesco Monica, che illustra e dà lettura del testo di ordine del giorno;

Dato atto che il Presidente apre la discussione e che interviene la consigliera delegata Francesca Bedogni;

A seguito di votazione effettuata in forma palese per alzata di mano, il cui esito viene proclamato dal Presidente come segue:

Presenti alla seduta	n. 9	(assenti: Aguzzoli Claudia Dana, Fantinati Cristina, Barozzi Andrea, Spadaccini Erica)
Presenti alla votazione	n. 9	
Voti favorevoli	n. 9	(Zanni Giorgio, Giberti Nico, Carletti Elena, Monica Francesco, Bedogni Francesca, Ganapini Davide, Montanari Fabiana, Sassi Elio Ivo, Signori Marco)
Voti contrari	n. 0	
Astenuti	n. 0	

All'unanimità dei voti favorevoli,

### APPROVA

l'ordine del giorno in oggetto nel testo allegato sub A) al presente verbale.

ALLEGATO:

A) testo ordine del giorno prot. n. 5628/2023.

Presidente della Provincia  
F.to Zanni Giorgio

Segretario Generale  
F.to Tirabassi Alfredo Luigi

Documento sottoscritto con modalità digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005.

(da sottoscrivere in caso di stampa)

Si attesta che la presente copia, composta di n. ... fogli, è conforme in tutte le sue componenti al corrispondente atto originale firmato digitalmente conservato agli atti.

Reggio Emilia, lì.....Qualifica e firma .....



Reggio Emilia 07.02.2023

Al Presidente della Provincia di Reggio Emilia  
Giorgio Zanni

### ORDINE DEL GIORNO

OGGETTO: CANDIDATURA “LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO TRA SOCIALITA’, ARTE DEL SAPER FARE E CULTURA POPOLARE DELL’EMILIA CENTRALE” A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO - SOSTEGNO DELLA PROVINCIA 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 e di arte artigiana. Questo è dovuto alla sua capillare diffusione all’interno del territorio e al forte riconoscimento che, questa tradizione, ha maturato, nel corso del tempo, dentro la 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. Il mosto viene sapientemente 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 di carattere sociale, politico ed economico. 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 delle Province di Reggio Emilia e Modena, accanto alle centenarie Acetaie private, molto diffuse sul territorio e contestualizzate nei nostri straordinari paesaggi. Nel tempo è diventata elemento fondamentale delle proposte di attrattività che si sviluppano sul territorio, al fine di 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 provinciale di concerto con i Comuni del territorio è impegnata in un'opera di valorizzazione del proprio patrimonio enogastronomico, con la promozione e il supporto di iniziative quali la firma di un protocollo di intesa con tutti i comuni della Provincia per la valorizzazione del Cappelletto Reggiano De.C.O. (*Denominazione Comunale di Origine*) e di tutti quei prodotti che caratterizzano il territorio;

- la candidatura della Tradizione del Balsamico si inserisce a pieno titolo nella suddetta promozione del patrimonio enogastronomico reggiano, in un'ottica di riconoscimento di un'eccellenza della cucina dai tratti fortemente presente nell'identità, nella cultura e nel marketing territoriale di questa terra, 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, tra Dop e Igp, riguardanti produzioni vitivinicole);

- la provincia di Reggio Emilia è fra le più rappresentative in termini di produzioni di qualità certificate Igp e Dop ed 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 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, nel rispetto di quei valori sociali che sono alla base delle nostre e che garantiscono una forte spinta innovatrice, che si traduce nella capacità di essere competitivi a livello globale, oltre 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. A tal fine è stato raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia nella Provincia di Reggio Emilia che in quella di Modena. 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 PROVINCIALE**

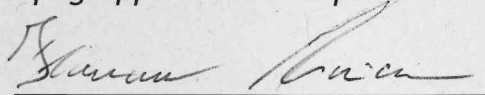
- condivide e sostiene la candidatura "La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale" a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO quale azione prioritaria.

- invita il Presidente a sostenere, 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 Presidente a favorire il supporto alla candidatura della Tradizione del Balsamico che coinvolga i Comuni del territorio e altri 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.

**Francesco Monica**

*Capogruppo di Insieme per la Provincia di Reggio Emilia*



## **CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

DELIBERAZIONE DI CONSIGLIO PROVINCIALE  
N. 4 DEL 16/02/2023

ORDINE DEL GIORNO A SOSTEGNO DELLA CANDIDATURA DELLA  
TRADIZIONE DELL'ACETO BALSAMICO A PATRIMONIO CULTURALE  
IMMATERIALE UNESCO - PRESENTATO DA FRANCESCO MONICA,  
CAPOGRUPPO DI INSIEME PER LA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA (RIF.  
PROT.N. 5628/2023)

Ai sensi degli artt. 124 del D. Lgs. n. 267/2000 e dell'art. 32 della L. 69/2009 si certifica che copia della suddetta deliberazione è pubblicata all'Albo pretorio, per 15 giorni consecutivi, dal 15/03/2023

Reggio Emilia, lì 15/03/2023

IL RESPONSABILE

F.to TIRABASSI ALFREDO LUIGI

Documento sottoscritto con modalità digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005.