



Alla cortese attenzione di  
Presidente del Consiglio Comunale di Carpi  
Sindaco di Carpi  
Giunta comunale  
Consiglieri

Carpi, 09/06/2023

### Mozione

**OGGETTO: CANDIDARE “LA TRADIZIONE DELL’ACETO BALSAMICO TRA SOCIALITA’, ARTE DEL SAPER FARE E CULTURA POPOLARE DELL’EMILIA CENTRALE” A PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE UNESCO - SOSTEGNO DEL COMUNE DI CARPI**

#### Premesso che:

- nell'Emilia centrale, e in particolare 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 appositamente 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 genitori in figli, 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 e antica è sempre sopravvissuta a 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 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, accanto alle centenarie Acetaie private, diffuse sul territorio e contestualizzate negli straordinari paesaggi delle Province di Modena e Reggio Emilia, e nel tempo è diventata elemento fondamentale della proposta turistica di VisitModena 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 Comunale di Carpi è situata nel sottotetto di Palazzo Scacchetti. L'Amministrazione Comunale ha voluto rendere omaggio a questo prodotto tipico del territorio locale, realizzando un'acetaia in grado di dar vita al Balsamico. Essa è composta di tre batterie di botticelle pregiate, che nella denominazione ricordano figure importanti del passato di Carpi: Maria Beatrice, Caterina e Adelaide, accompagnate da due botti madre che servono ad alimentare le batterie presenti. Attualmente le varie batterie presentano un numero variabile di botticelle che va da un minimo di sei fino a dieci, realizzate con legni diversi e con capacità a scalare variabile. Le essenze di legni usati per la costruzione delle botticelle sono: gelso, rovere, castagno, frassino, robinia, ciliegio. La presenza di botticelle di diverse dimensioni è strettamente legata alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale (A.B.T.) di Modena.

#### **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 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'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, 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 sono 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 e il territorio provinciale la destinazione perfetta per gli amanti delle specialità gastronomiche;

- che il Comune di Carpi ha attivato un percorso di valorizzazione turistica della città all'interno della destinazione turistica Modena-Bologna, attivando anche pacchetti turistici che vedono nell'Acetaia comunale uno dei punti di attrazione dei visitatori;
- 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 sostegno più ampio possibile trasformandosi sempre più in vero e proprio viaggio collettivo. E' già 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 Carpi**

- 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.

I Consiglieri del  
Gruppo consiliare Partito Democratico – Carpi 2.0

Maurizio Maio  
Mauro D'Orazi  
Chiara Obici  
Paola Borsari  
Eliana Conte