



ECONERRE - Storica intesa per il Balsamico



A Modena i due Consorzi della DOP e IGP del Balsamico che da anni collaborano insieme per molteplici attività di tutela e di promozione, hanno siglato un protocollo d'intesa per guardare uniti al futuro del settore

I Consorzi di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP hanno siglato un importante protocollo d'intesa attraverso cui viene espressa la chiara volontà di condividere strategie ed operatività.

Negli ultimi anni i due Consorzi modenesi hanno avviato una collaborazione che si è fatta sempre più intensa e che ha individuato come obiettivi comuni la tutela del prodotto e l'attività di formazione ed informazione. Concretamente, si è passato dalla gestione congiunta di procedimenti legali, all'organizzazione dell'evento annuale "Acetaie Aperte", fino a creare uno spazio condiviso denominato "Le Terre del Balsamico" presso il parco agroalimentare FICO di Bologna.

Con l'accordo, questa volontà di rafforzare l'azione comune, attraverso il dialogo, la condivisione e la collaborazione fino ad oggi lasciata alla spontaneità, viene istituzionalizzata. Attraverso il protocollo d'intesa, infatti, viene istituito un Comitato di Coordinamento in cui i presidenti e i vice-presidenti dei due enti si potranno confrontare con regolarità. Il presidente del Comitato per il primo biennio sarà **Enrico Corsini** attuale **presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale** di Modena che esprime grande soddisfazione per il risultato ottenuto: *"É una cosa importante che va nella direzione della valorizzazione del mondo balsamico nel suo insieme. Nel futuro a cui bisogna guardare, potremmo affrontare le sfide che riguardano la tutela, la vigilanza, la promozione e la comunicazione avendo maggiore forza. Infatti, unire, dopo tanti anni, la DOP e l'IGP dell'Aceto Balsamico rappresenta un valore aggiunto per tutto il settore e per la promozione del territorio. Il messaggio unitario che esce da questa unione aiuterà sicuramente la crescita del comparto ed è un esempio positivo di imprenditoria illuminata"*.



Anche **Mariangela Grosoli, presidente del Consorzio di Tutela dell'IGP** sottolinea l'importanza strategica di questo atto che, oltre la formalità, rivela un desiderio di percorrere insieme una strada fortemente voluta da ambedue i Consorzi: *"Il traguardo di oggi ha origini lontane, era il 2002 quando costituimmo l'Acetaia d'Italia e organizzammo insieme per la prima volta l'Anno del Balsamico. Un rapporto di collaborazione che è andato avanti in modo naturale sia per quanto riguarda il lato promozione, con Acetaie Aperte, e anche dal punto di vista della tutela con i diversi procedimenti condivisi e portati avanti insieme. Oggi è giunto il momento di formalizzare una scelta che rappresenta un risultato importante per Modena, il suo territorio, la sua tradizione enogastronomica e culturale"*.

A livello strategico e operativo, gli obiettivi dell'accordo coinvolgono la tutela, la comunicazione e la promozione dei prodotti, delle rispettive denominazioni e del territorio, le pubbliche relazioni, il rapporto con i media e le istituzioni e sono finalizzate a valorizzare la complementarità dei due comparti.

La scelta operata dai due Consorzi modenesi si mostra fedele e coerente alla storia di questi prodotti che inizia almeno mille anni fa e rimane per più di sette secoli una storia comune e che solo negli ultimi duecento anni si divide in percorsi paralleli che hanno portato al riconoscimento e alla valorizzazione delle individualità, delle differenze e della complementarità di entrambi i prodotti.



La soddisfazione dell'assessore Caselli per l'intesa tra i due consorzi dell'Aceto Balsamico

L'accordo siglato ieri dai due consorzi dell'Aceto Balsamico di Modena, quello Igp e quello Tradizionale Dop, per azioni comuni sul fronte della tutela giuridica delle rispettive denominazioni, della comunicazione e della promozione è una notizia molto positiva che va nella direzione da noi

sempre auspicata di una collaborazione sempre più stretta tra i due organismi, con l'obiettivo comune di valorizzare l'immagine complessiva di un comparto, quello del Balsamico, che non ha paragoni nel resto del mondo”.



Simona Caselli

Così l'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**, commenta con soddisfazione la storica intesa tra i due consorzi modenesi.

“La condivisione di strategie e obiettivi sancita dalla firma del protocollo di intesa- sottolinea Caselli- rappresenta un valore aggiunto per l'intero mondo del balsamico e va a rafforzare l'immagine complessiva di un territorio vocato alle produzioni agroalimentari di qualità”.

“Sono convinta che l'intesa- conclude Caselli- darà ancora più spinta alla crescita del comparto ed

aiuterà le due rinomate specialità ad affermarsi sempre di più sui mercati di tutto il mondo, come in effetti sta già avvenendo”.

ECONERRE

ECONOMIA EMILIA-ROMAGNA

Direttore responsabile: Claudio Pasini. Segreteria di redazione c/o Unioncamere

Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna (BO) - Tel. 051 637 70 26 - Fax. 051 637 70 50 - Email: comunicazione@rer.camcom.it

“Econerre-economia Emilia-Romagna” (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n. 6285 del 27 aprile 1994 - Iscrizione ROC - Registro Operatori Comunicazione n. 26898)