

Balsamico Igp

La Provincia si costituirà una "cabina di regia" unica per coordinare e sostenere tutte le azioni necessarie per ottenere dalla Comunità europea la certificazione Igp (indicazione geografica protetta) dell'aceto balsamico di Modena. Sull'iniziativa, per la prima volta, c'è l'accordo di tutti i produttori. La proposta, partita dall'assessore provinciale all'Agricoltura e alimentazione Graziano Poggioli, è stata presentata e accolta positivamente nel corso di una recente riunione alla quale hanno partecipato tutti i soggetti interessati.

"L'intesa che per la prima volta - è il commento di Poggioli - vede unito il variegato e ricco mondo dell'aceto balsamico rappresenta un risultato importante. È un passo nella direzione giusta, quella di fare sistema, per proteggere e promuovere nel mondo uno dei prodotti tipici più pregiati di Modena. Nelle prossime settimane dovremo sviluppare, presso il Parlamento europeo e quello italiano, tutte quelle iniziative necessarie che possono portare alla certificazione. L'aver trovato il pieno accordo di tutte le associazioni su questo obiettivo è già una buona premessa".

Alla decisione di costituire una cabina di regia in Provincia per ottenere l'Igp hanno aderito le diverse rappresentanze, cinque in tutto, dei produttori presenti alla riunione: il Consorzio tutela aceto balsamico tradizionale di Modena, il Consorzio produttori aceto balsamico tradizionale di Modena, il Consorzio

aceto balsamico di Modena, il Consorzio produzione certificata aceto balsamico modenese e il Comitato produttori indipendenti aceto balsamico di Modena. Particolarmente significativa l'adesione del consorzio storico, quello dei Produttori aceto balsamico tradizionale di Modena, sancita con una lettera firmata dal presidente Claudio Biancardi e illustrata durante la riunione da Aldo Bertolino amministratore di Abtm servizi al quale è stato conferito dal Consorzio stesso il mandato di "assecondare e favorire ogni decisione che possa contribuire all'ottenimento della protezione comunitaria".

Il balsamico conta su due prodotti diversi: quello tradizionale e quello industriale. "Sono prodotti che non si contrastano, ma - sottolinea Poggioli - si integrano e si trainano a vicenda e che nell'Igp possono trovare un'ulteriore valorizzazione reciproca". I produttori di balsamico tradizionale sono ben 600 con una produzione annua di 10 mila litri. Sono invece una cinquantina i produttori del balsamico industriale con una produzione annua di 50 milioni di litri. Alla riunione in Provincia hanno partecipato anche i rappresentanti della Regione, della Provincia di Reggio Emilia, della Camera di Commercio, l'Associazione dei consumatori utenti, le organizzazioni agricole (Cia, Copagri, Coldiretti, Associazione agricoltori). Anche loro si sono detti d'accordo con la necessità di costituire in Provincia una "cabina di regia" unica.

*Certificazione
dell'aceto
balsamico
di Modena,
c'è l'accordo
di tutti
i produttori.
Cabina di regia
in Provincia*

