

Aceto Igp, finalmente c'è il Consorzio unico

Nasce un superente con 51 soci Che potrà occuparsi della tutela

Lunedì prossimo sarà ufficialmente presentato, in Camera di commercio, il nuovo Consorzio di tutela dell'Aceto balsamico di Modena. L'annuncio è arrivato ieri, via mail, dall'ufficio stampa di uno dei due enti che attualmente si occupano di valorizzare l'Igp dell'oro nero. Quegli enti ora, anche se la sostanza differisce dalla forma giuridica, si sono fusi, chiudendo una diatriba iniziata prima del 10 giugno 2009, quando la Commissione Ue conferì al Balsamico l'Indicazione geografica tipica.

Fu la legge 526 del 1999, recependo la normativa dell'Ue, ad affidare il controllo e la repressione delle frodi sulle denominazioni di origine, una funzione di per sé pubblicistica, a organismi privati come i consorzi. I quali però, secondo un decreto del Ministero delle Politiche agricole, devono rappresentare almeno il 66% del mercato. Nel mondo dell'oro nero modenese, superata l'originaria tripartizione, esisteva da un lato il Consorzio Aceto balsamico Igp, presieduto da Mariangela Grosoli, e che contava meno di 30 aziende di dimensioni contenute; e dall'altro il Consorzio Filiera, presieduto da Sabrina Federzoni e che rappresenta tredici

grandi imprese del settore. Poiché quest'ultimo si fermava appena sopra il 60% dei volumi di produzione globali, pari a quasi 90 milioni di litri annui, nel 2009 sono iniziate le trattative con i cugini per la fusione.

Il problema è che i grandi marchi già noti al grande pubblico, come Ponti, De Nigris e Monari Federzoni, non tutti legati al territorio modenese, per forza di cose non sembravano eccessiva-

mente interessati ad attività promozionali di sistema. Né, probabilmente forti della propria predominanza nelle quote produttive, parevano interessati a una gestione più di tanto condivisa dell'eventuale soggetto unitario. La cui governance è stata al centro, tra luglio e dicembre del 2010, di due diverse proposte redatte dalla Provincia di Modena: la prima prevedeva un consiglio di amministrazione a cinque membri, la seconda a sette. In nessuno dei due casi il sistema elettorale, fondato su voti non da *contare*, ma da *pesare* in base alla stazza del produttore, avrebbe consentito l'accesso alla stanza dei bottoni delle piccole aziende. Che dunque hanno sempre rigettato proposte con cui nemmeno una decina di *big* avrebbe potuto fare il bello e il cattivo tempo.

Preso atto di tale stallo, nel 2011 la Regione Emilia-Romagna minacciò addirittura di creare l'ente di tutela dall'alto, depositando lo statuto da un notaio dove poi raccogliere le adesioni. Così, evidentemente, non è stato. Ora gli aderenti al Consorzio Filiera, prossimo allo scioglimento, entreranno nel Consorzio Aceto balsamico di Modena, che resta formalmente in vita, cambiando però radicalmente lo statuto. Il suo cda si è dimesso e lunedì, in un'assemblea privata, i soci, intanto divenuti 51, ne eleggeranno uno nuovo, di nove poltrone. Quindi si terrà l'assemblea pubblica: con Sabrina Federzoni e Mariangela Grosoli parteciperà più di un esponente dell'Aicig, l'associazione nazionale degli enti di protezione delle Dop e delle Igp.

■ Nicola Tedeschini



All'Aceto balsamico di Modena l'Igp fu attribuita il 10 giugno 2009

