

Aceto Igp, Consorzio unico per combattere le imitazioni

Nasce l'ente di tutela del Balsamico di Modena

Presidente Stefano Berni, dg del Grana Padano

Lunedì 9 dicembre 2013, Camera di commercio di Modena: nella Sala Leonelli si celebra un matrimonio atteso da più di tre anni. Al tavolo dei relatori, ad un estremo siede Mariangela Grosoli, presidente uscente del Consorzio Aceto Balsamico di Modena; all'altro capo sta Sabrina Federzoni, sua omologa per il Consorzio Filiera. Nel mezzo, Stefano Berni veglia sulla 'pax' dell'oro nero. «Abbiamo litigato, ci siamo scannati - ricordano le due signore del Balsamico Igp -, ma ora è venuto il tempo di fare tutti un passo indietro, o in avanti, e di agire di squadra». D'ora in poi, le piccole acetaie a conduzione familiare e i grandi produttori saranno uniti sotto il medesimo tetto: ieri, infatti, alla Camera di commercio, si è ufficialmente costituito il Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena. Gli enti presieduti da Grosoli e Federzoni si sono finalmente fusi, portando a termine un travagliato progetto di cui si iniziò a parlare già nell'estate del 2009, appena dopo il riconoscimento dall'Europa del marchio di Indicazione geografica protetta (Igp) per il Balsamico geminiano.

Il nuovo ente raggruppa 50 aziende, pari al 98% dell'intera produzione. Per il settore, la svolta è sostanziale: prima, infatti, nessuno dei due consorzi superava la quota del 66% di rappresentanza necessaria per poter

esercitare la funzione pubblicitaria di controllo e repressione delle frodi sulle denominazioni di origine. Ora, invece, abbondantemente raggiunto tale requisito, il Consorzio potrà operare come fosse un ente di diritto pubblico per la tutela del marchio rispetto a 'falsi' e imitazioni (manca solo l'ultimo via libera del Ministero delle Politiche agricole).

Alla guida della nuova associazione sono state chiamate due figure provenienti da fuori provincia, ma entrambe di lunga esperienza nel campo della tutela dei prodotti Dop e Igp. Come anticipato da *ModenaQui*, presidente sarà Stefano Berni, attuale direttore generale del Consorzio di tutela del Grana Padano e vice numero uno dell'Aicig (l'associazione dei Consorzi di Indicazioni geografiche), mentre il suo braccio operativo sarà il parmigiano Federico Desimoni, per dieci anni vice-direttore del Consorzio

del Prosciutto di Parma. «Ora le missioni sono due - ha spiegato Berni -: tutelare il Balsamico Igp dalle contraffazioni e garantire reddito a tutte le imprese della filiera». Oltre a sguinzagliare ispettori in giro per l'Europa, il Consorzio si muoverà, ad esempio, per ottenere, sugli scaffali della grande distribuzione, la separazione tra i prodotti Dop o Igp e quelli privi di marchio. Ma si agirà anche in sede europea per scongiurare le normative in via di emanazione in Spagna e Grecia, che puntano a riconoscere il balsamico come prodotto, slegandolo dalla sua, ad oggi imprescindibile, modenestà. «La mancanza di un Consorzio di tutela, in questi anni, qualche danno l'ha creato - riconosce Berni -, ma non è mai troppo tardi per rimediare».

■ Enrico Mingori



Nel board 9 consiglieri

Il neo-costituito Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena ha nominato il suo primo consiglio di amministrazione, composto da nove membri: quattro in rappresentanza delle acetarie medio-piccole, altrettanti per i grandi produttori, più **Stefano Berni**, figura esterna e nominato presidente. In particolare, del board fanno parte, per l'ex Consorzio Aceto Balsamico, **Mariangela Grosoli** (Acetaie del Duca), **Cesare Mazzetti** (Acetum), **Enrico Zini** (Compagnia del Montale) e **Angelo Giacobazzi** (Fattorie Giacobazzi); per l'ex Consorzio Filiera, i consiglieri sono, invece, **Sabrina Federzoni** (Monari Federzoni spa), **Armando De Nigris** (Acetifici Italiani), **Giacomo Ponti** (Ponti spa) e **Giovanni Carandini** (Acetificio Carandini Emilio spa).



Stefano Berni (*quinto da sx.*) è il primo presidente del Consorzio di tutela del Balsamico di Modena: sarà coadiuvato dal direttore, **Federico Desimoni** (*quarto da sx.*), proveniente dal Consorzio Prosciutto di Parma

I numeri

79

Il numero complessivo di produttori di Aceto Balsamico di Modena Igp

98%

La rappresentatività del Consorzio rispetto alla produzione totale

600

I milioni di fatturato complessivi delle 50 aziende aderenti al Consorzio