

Dopo la pizza, anche l'Aceto Balsamico Tradizionale potrebbe diventare "Patrimonio dell'Umanità" UNESCO

Lo chiamano "Oro Nero" ed è uno dei prodotti più invidiati e imitati. È **l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, insignito della DOP (Denominazione Origine Protetta) nel 2000 e dell'IGP (Identificazione Geografica Protetta) nel 2009.



Dopo la pizza, o, meglio l'Arte dei Pizzaioli Napoletani, diventato Patrimonio Immateriale dell'Umanità nel 2017, anche l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena potrebbe entrare a fare parte della prestigiosa lista dell'UNESCO.



La proposta è stata lanciata dal **Gran Maestro della Consorteria del Balsamico Tradizionale Maurizio Fini** in occasione del discorso inaugurale del **53° Palio del Balsamico di Spilamberto (MO)**. Un appello lanciato ai sindaci dei Comuni che ospitano le acetaie comunali, invitati a unirsi in un "territorio balsamico", alle istituzioni e alle realtà industriali che ruotano attorno alla produzione del prezioso "oro nero" per intraprendere insieme il percorso per riconoscerlo "Patrimonio Culturale Immateriale" dell'UNESCO.



L'Italia può proporre a Parigi, sede dell'UNESCO, una sola candidatura all'anno. Da quando ha ratificato la Convenzione, nel 2007, sono diventati Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità: **l'arte dei muretti a secco** (2018), **l'arte dei Pizzaioli Napoletani** (2017), **la falconeria** (2016), **la pratica agricola tradizionale della coltivazione della vite "ad alberello" di Pantelleria** (2014), **la celebrazione delle grandi strutture processionali a spalla** (2013), **la dieta mediterranea** (2013), **la liuteria tradizionale cremonese** (2012), **il canto a tenore sardo** (2008) e **l'arte dei pupi siciliani** (2007).