

LA CERIMONIA

# Tutela del Balsamico Una nuova casa per il Consorzio

Festa per l'apertura della sede presso il palazzo Fontanelli Grosoli: «Puntiamo a difesa e promozione del nostro aceto»

Una nuova casa per difendere l'oro nero... e diffonderlo sul territorio. Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena ha inaugurato ieri la sede a Palazzo Fontanelli. «Abbiamo scelto un'area più consona al nostro ruolo - ha spiegato il presidente Mariangela Grosoli - e più vicina alle istituzioni. Siamo di fianco alla Camera di Commercio, nel centro storico della città. Magari così possono crescere nuove sinergie». L'inaugurazione è stata preceduta dall'incontro "Aceto Balsamico di Modena - Tutelare il valore di un patrimonio". Un obiettivo che il Consorzio ha già ottenuto almeno due volte nell'ultimo anno. Nel discorso inaugurale del giugno 2017, Grosoli ha posto l'accento sul "momento storico attuale caratterizzato da una sempre più inten-

sa attività di controllo del mercato per prevenire - e reprimere laddove si riscontrano - frodi e contraffazioni».

Il primo agosto scorso è giunto il mancato inserimento dell'aceto balsamico trentino nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il 14 aprile di quest'anno la Suprema Corte Federale Tedesca ha accolto il ricorso del Consorzio contro la società Balema circa l'uso della parola "balsamico" in un loro prodotto. La procedura è stata rinviata alla Corte di Giustizia dell'Unione Europea. «Un grosso risultato», ha commentato Grosoli. Incoraggianti i risultati legati all'aceto balsamico di Modena Igp. Nel 2016 ne sono stati prodotti 94 milioni litri, nel 2017 97 milioni e mezzo, pari a quasi il 4% in più. Confermato il fattura-

to da circa 400 milioni di euro di fatturato alla produzione e di un miliardo al consumo. Intorno all'oro nero ruotano seicento addetti e trecento impiegati in 66 acetarie.

La gran parte degli affari è concentrato sulle esportazioni, pari al 92%, dirette verso 120 Paesi del mondo. «Il settore è molto cresciuto - ha ripreso Grosoli - ed è uno dei traini economici del territorio». La tradizione dell'aceto balsamico si basa su conoscenze centenarie, ma prosegue nel XXI secolo. «In Consiglio sono una delle rappresentanti più anziane - ha concluso il presidente - e ciò dimostra come i giovani siano ancora interessati alla tradizione e all'aceto balsamico».

G.F.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Il brindisi rigorosamente a base di aceto balsamico durante la festa per l'apertura della sede

IL CASO

## Il Comune alla ricerca di una nuova gestione per lo storico Bar Storchi

Un altro locale storico per Modena, quello situato al teatro Storchi, un punto di riferimento per i frequentatori del teatro di prosa è alla ricerca di una nuova gestione.

Il Comune di Modena ha infatti annullato la concessione per la gestione del bar che si affaccia su largo Garibaldi motivando la decisione per «Gravi inadempienze contrattuali».

La sua chiusura risale ormai allo scorso 7 aprile. Il

Comune ha affrontato la questione con una recente determina, dai toni alquanto duri, in quanto questa situazione ha avuto come conseguenza il fatto che «si è privata totalmente l'istituzione pubblica - è scritto nel documento - di ogni servizio per i frequentatori del teatro nonché dell'intera cittadinanza».

Insomma il bar non c'è più da alcuni mesi e già in precedenza la frequentazione non era considerata

all'altezza del luogo culturale.

Ma quale il motivo dello scioglimento della concessione - affidata alla società "Alma s.r.l.s." di Bologna - che doveva durare cinque anni?

Secondo il Comune le gravi inadempienze riguardano in particolare due motivi, il mancato pagamento del corrispettivo d'affitto del luogo e l'apertura stessa del bar.

Quest'ultima è ovviamente considerata la più grave dal Comune: il teatro Storchi, in questo modo, non ha avuto lo spazio commerciale proprio di ogni teatro del mondo.

La determina comunale infatti dice chiaramente che "Alma" «non ha tenuto aperto il bar, come contrattualmente previsto».

Non solo, il Comune di Modena rende anche noto che secondo il contratto di concessione del settembre 2017 la società si era impegnata per la «durata di cinque anni, con decorrenza dal 1° aprile 2017 ed un corrispettivo annuo di euro 13.200 euro».

Successivamente, però, Alma «ha cumulato la morosità di 12 rate del canone mensile ed ha corrisposto con ritardo soltanto le tre rate iniziali, non ha eseguito le opere di manutenzione straordinaria previste dal contratto di concessione e non ha risposto ad alcuna richiesta di spiegazione in merito». Società sfrattata e a questo punto la necessità di trovare un nuovo gestore per il bar dello Storchi. —

S.L.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

IL PREMIO DA 1 MILIONE

## Il "Nobel" lombardo ai modenesi De Luca e Pellegrini

Insieme a Tobias Hirsche premiati per la sperimentazione di terapia genica per la cura della cosiddetta sindrome dei "Bambini Farfalla"

Michele De Luca, Tobias Hirsch e Graziella Pellegrini si aggiudicano l'edizione 2018 del Premio "Lombardia è ricerca", il riconoscimento promosso da Regione Lombardia che assegna 1 milione di euro alla migliore scoperta scientifica nell'ambito delle Scienze della Vita individuata da una giuria di 15 top scientist di livello internazionale. Ad annunciarlo è il vicepresidente di Regione Lombardia e assessore alla Ricerca, Innovazione, Università, Export e Internazionalizzazione Fabrizio Sala, dopo che la commissione del premio, presieduta dal nefrologo Giuseppe Remuzzi, Docente del Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università di Milano e coordinatore Ricerche dell'Istituto Mario Negri, ha indicato lunedì il nome del vincitore. Il team italo-tedesco ha convinto la giuria per la sperimentazione di terapia genica ex-vivo per la cura della forma Giunzionale dell'Epidermolisi Bollosa o 'Sindrome dei Bambini Farfalla', condotta per la prima volta al mondo. Una scoperta molto importante resa

celebre dall'applicazione clinica che ha coinvolto un bambino di 7 anni, Hassan, rifugiato siriano accolto in Germania insieme alla sua famiglia, «Con questo riconoscimento premiamo una scoperta di rilevanza mondiale, premiamo il coraggio di rendere realtà un'intuizione da cui si aprono prospettive di cura anche per malattie più comuni» ha dichiarato il vicepresidente di Regione Lombardia Fabrizio Sala.

La moglie GABRIELLA, il figlio MATTEO, la nuora GIORGIA, e il nipotino PIETRO annunciano la scomparsa del loro caro

GIAN PAOLO MAZZINI

il funerale avrà luogo giovedì 12 luglio alle ore 10 presso la chiesa parrocchiale di S. Caterina di Modena.

Modena, 11 luglio 2018

L'INIZIATIVA

## Stuzzicagente consegnati i premi ai vincitori

Sono Alberto degli Esposti (Mozzabella) Roberto Moncata (Via Taglio 12) Enrico Mingarelli (Mob Burgers & Cocktails) i locali vincitori di Stuzzicagente 2018. Per il premio qualità chef Anna Maria Barbieri ha premiato la Pasticceria Remondini, chef Marchini ha scelto Welldone Burger e Luca Bonacini il Viva Nachos



Numero Verde  
**800.700.800**  
Accettazione telefonica necrologie  
**GAZZETTA DI MODENA**  
Il servizio è operativo TUTTI I GIORNI  
compreso i festivi dalle 10.00 alle 18.50