

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 3969

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**POLLEDRI, VASCON, CENTO, COLLAVINI, DIDONÈ, GASTALDI,  
GIBELLI, GROTTA, LANDI DI CHIAVENNA, SANTINO ADAMO  
LODDO, PERLINI, PERROTTA, RAMPONI, RICCIUTI, ROMOLI,  
ROSSO, SGARBI, STUCCHI, TARDITI**

Disposizioni per la tutela e la valorizzazione di piatti tipici piacentini

*Presentata il 13 maggio 2003*

ONOREVOLI COLLEGHI! — I caratteri della cucina piacentina derivano principalmente da due tradizioni fra loro molto diverse e lontane, che nel corso dei secoli hanno continuato a svilupparsi secondo percorsi paralleli, talvolta influenzandosi a vicenda: la contadina e quella propria della nobiltà.

La prima, certamente la più diffusa e pervasiva, rappresenta una cucina strettamente legata ai lavori e ai prodotti dei campi, costituita da piatti semplici e robusti scarsamente lavorati, dai gusti solidi e precisi, basati su ingredienti come i fagioli, le lenticchie, il lardo, le cotiche, le patate e la carne di suino.

Il secondo filone gastronomico è quello di derivazione ricca ed elaborata, legata agli ambienti nobiliari ed ecclesiastici. Ne sono prova i consigli gastronomici contenuti in diverse lettere del cardinale piacentino Giulio Alberoni, divenuto ministro del re di Spagna Filippo V, per imbandire a regola d'arte i reali banchetti e assecondare i robusti appetiti delle teste coronate.

Dai Ducati di Parma e Piacenza partivano gli ingredienti più adatti per queste colazioni di lavoro: fagioli di Castel San Giovanni, formaggio piacentino, ribiole della Bettola, trifole e anolini.

Sappiamo, infatti, di certi piatti che il cardinale aveva fatto ammannire, prima al duca di Vendôme, poi alla principessa Orsini e in seguito alla sua regina, Elisabetta Farnese. Mangiando tali delizie, la regina, in vena di nostalgia, disse « parergli essere ancora nel buon paese cioè la sua città d'origine » (Piacenza).

Nel 1736 al palazzo del conte Marazzani l'abate Gaspare Bandini (in Arcadia Telasco Orneate) declamò il capitolo « I tortelli » di 124 versi che, oltre a darci un'idea della produzione poetica della arcadica Colonia Trebbiense di Piacenza, ci dà anche l'antica ricetta degli stessi.

Gli esemplari e le ricette, quindi, costituiscono un enorme patrimonio: tortelli (i cosiddetti *turtèi cun la cùà*) sono un primo piatto unico fatto a forma di cara-

mella, con le code che si devono sentire sotto i denti, con il ripieno di ricotta, erbe, formaggio e uova.

Non meno gustosi sono i *pisarèi e fasö*, piatto della cucina povera, ma molto saporito, che riunisce in una sola pietanza le peculiarità nutritive dei cereali e dei legumi; si tratta di gnocchetti, conditi con stuzzicante sugo a base di olio, burro, lardo pestato, cipolle, pepe e ovviamente fagioli borlotti.

Tra i secondi piatti, spiccano la famosa *picula ad caval*, ottima carne di cavallo in umido, assaporata cruda con poco condimento o cotta, con le verdure.

Da sempre elemento popolare, la carne di cavallo trova la sua motivazione storica nell'essere Piacenza città ad elevata presenza militare e quindi con disponibilità di carne equina a costi relativamente bassi.

Insomma, *turtèi cun la cùà, pisarèi e fasö e picula ad caval* sono un singolare laboratorio gastronomico d'arte culinaria piacentina per le sue caratteristiche storiche e culturali, specialità che non possono mancare di venir gustate dal seppur frettoloso e occasionale visitatore di queste terre.

Passando all'articolato della presente proposta di legge, si evidenzia che essa trova fondamento nella contestuale realtà del territorio dell'Emilia, grande tradizione storica gastronomica di riconosciuta eccellenza.

L'articolo 1 indica lo scopo della legge, ovvero promuovere la tutela e la valorizzazione dei tre piatti tipici piacentini, *turtèi cun la cùà, pisarèi e fasö e picula ad caval*, non come un mero prodotto agroalimentare o gastronomico da commercializzare, ma come un piatto, prodotto e consumato, appunto, nelle osterie, nelle trattorie e nei ristoranti.

Per questa ragione, la tutela viene ricercata, al pari dell'organizzazione e dei

servizi dei distretti industriali, con l'istituzione di un distretto di ristorazione, inteso appunto, come una rete sistematica di « cucine » locali (osterie, trattorie e ristoranti), veri laboratori d'arte gastronomica.

In sostanza, si vuole tutelare la valorizzazione dei ristoratori che preparano e fanno degustare queste specialità tipiche.

L'articolo 2 prevede la costituzione di un Comitato per la tutela delle suddette specialità, riservandone la gestione ai ristoratori.

L'articolo 3 stabilisce come attivare il distretto di ristorazione, inserendolo nell'offerta turistica locale. Un obiettivo è quello di considerare la cucina piacentina come un'attrattiva in sé, ovvero un fatto culturale primario di autentica ospitalità. Inoltre, posto che l'obiettivo delle attività del Comitato è la valorizzazione della cucina piacentina, si precisa che gli itinerari turistici devono far conoscere anche le osterie, le trattorie e i ristoranti, che sono fuori da tutti gli altri circuiti dell'offerta turistica locale. Ciò consente di valorizzare anche i cuochi, gli *chef* e i maestri non conosciuti, non titolati o non presenti nelle vetrine prestigiose dei grandi ristoranti.

Lo scopo è di « educare al gusto », di realizzare un accantonamento tra arte e cucina; quando un piatto fornito su una tavola imbandita non ha storia, radici, cultura e non scatena i sensi e le emozioni, in chi lo degusta, significa che non ha identità.

È necessaria un'educazione alla gastronomia locale e nazionale perché i giovani possano avvicinarsi e interessarsi alla cultura locale e possano capire e apprezzare il gusto dei piatti tipici quali memorie vive delle tradizioni locali che si stanno via via perdendo.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

(Finalità).

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione dei seguenti prodotti gastronomici piacentini: *turtèi cun la cùà*, *pisarèi e fasö* e *picula ad caval*, attraverso l'istituzione di un distretto di ristorazione realizzato sotto forma di una rete sistematica di « cucine » locali costituenti veri laboratori d'arte gastronomica e individuati nelle osterie, nelle trattorie e nei ristoranti.

2. I prodotti elencati al comma 1 appartengono al patrimonio gastronomico della provincia di Piacenza, le cui origini risalgono all'antica tradizione culinaria, e sono tutelati nella loro composizione dalla presente legge al fine di garantirne l'autenticità e la peculiarità.

## ART. 2.

(Comitato per la tutela e la valorizzazione dei prodotti gastronomici).

1. Entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge, previa deliberazione della giunta provinciale di Piacenza, con decreto del Ministro delle attività produttive, è istituito il Comitato per la tutela e la valorizzazione dei prodotti gastronomici di cui all'articolo 1, comma 1, di seguito denominato « Comitato ».

2. Il Comitato è composto da:

a) due soggetti designati dalla provincia di Piacenza, di cui un rappresentante dell'ente locale e un rappresentante degli organismi pubblici o privati che operano nel settore del turismo, della cultura, dell'arte e dell'espressione musicale;

b) un rappresentante per ciascuno dei comuni di Piacenza, di Fiorenzuola

d'Arda, di Bobbio e di Castel San Giovanni, designati tra i soggetti che rappresentano enti o organizzazioni che operano nel settore della tutela, della produzione e della promozione dei prodotti locali tradizionali;

c) cinque ristoratori designati dalle associazioni e dagli organismi piacentini di categoria, maggiormente rappresentative di livello provinciale.

3. L'attività e il finanziamento del Comitato sono disciplinati da un regolamento interno approvato dal Comitato stesso. Il Comitato elegge al proprio interno, a maggioranza semplice, il presidente che lo rappresenta.

4. Il Comitato ha il compito di promuovere la diffusione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, a livello nazionale e internazionale, di tutelare le origini culturali dei prodotti gastronomici stessi, nonché di garantire le modalità della loro preparazione e somministrazione in conformità al disciplinare redatto ai sensi dell'articolo 3, comma 2.

5. Il Comitato è dotato di autonomia gestionale e contabile e la sua attività è finanziata tramite appositi fondi pubblici e privati.

#### ART. 3.

*(Itinerari turistici, culturali e gastronomici. Disciplinare).*

1. Il Comitato, nell'ambito delle attività di tutela, di valorizzazione e di promozione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, provvede alla predisposizione di itinerari turistici, culturali e gastronomici, costituiti da una rete di operatori della ristorazione aventi sede nella provincia di Piacenza e nelle province limitrofe, anche al fine di far emergere e valorizzare l'attività dei ristoratori non inseriti negli esistenti circuiti di promozione turistica tradizionale.

2. L'attività degli operatori di cui al comma 1 è regolata da un apposito disciplinare di base redatto dal Comitato e recante l'indicazione dettagliata delle ma-

terie prime per la preparazione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, della loro provenienza, delle relative dosi e delle modalità di preparazione finale, nonché norme per la tutela dei consumatori.

3. Il Comitato redige un regolamento, recante i criteri e le modalità per l'inserimento degli operatori della ristorazione negli itinerari di cui al comma 1, nonché opportune misure di controllo finalizzate a garantire che la loro attività sia conforme a quanto stabilito dal disciplinare di cui al comma 2. Il regolamento reca altresì norme per la promozione dei citati itinerari, a livello locale, nazionale e internazionale, prevedendo a tal fine adeguate iniziative in collaborazione con i servizi turistici italiani ed esteri.

#### ART. 4.

*(Copertura finanziaria).*

1. All'onere derivante dall'attuazione della presente legge, determinato nel limite massimo di 10.000 euro a decorrere dall'anno 2003, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento iscritto, ai fini del bilancio triennale 2003-2005, nell'ambito dell'unità previsionale di base di parte corrente « Fondo speciale » dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2003, allo scopo parzialmente utilizzando, quanto a 10.000 euro per l'anno 2003 l'accantonamento relativo al medesimo Ministero, e quanto a 10.000 euro a decorrere dall'anno 2004, l'accantonamento relativo al Ministero delle attività produttive.

2. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

#### ART. 5.

*(Entrata in vigore).*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA

€ 0,26

*Stampato su carta riciclata ecologica*



\*14PDL0048270\*