

CAMERA DEI DEPUTATI N. 3968

PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa del deputato GIBELLI

Istituzione del distretto di ristorazione cremasco

Presentata il 13 maggio 2003

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge nasce dall’intento di valorizzare un prodotto tipico locale.

La necessità di istituire un distretto gastronomico attraverso un provvedimento legislativo appare evidente se inquadrata nel contesto delle direttive europee riguardanti il tema dell’alimentazione. Troppo spesso la legislazione comunitaria modifica o limita la produzione e la commercializzazione di alcuni prodotti locali, frutto di una tradizione millenaria che spesso non è tenuta in considerazione dalle norme europee egemonizzanti e che non tengono conto delle peculiarità locali.

La denominazione di prodotto tipico non va inquadrata solo ed esclusivamente come strumento di valorizzazione nel contesto locale, ma soprattutto, per quanto precedentemente esposto, come strumento di tutela di un insieme di tradizioni che fondano le proprie origini nella storia delle comunità stesse.

Troppo spesso assistiamo a limitazioni dell’uso di alcuni prodotti locali o di alcune tecniche di produzione poiché essi non rientrano negli *standard* europei.

Non troviamo nulla da eccepire se le ragioni di tali limitazioni sono determinate da esigenze di tutela della salute pubblica ma, qualora esse non sussistano, non si possono mortificare, per legge, consuetudini secolari. Per questo motivo la valorizzazione della qualità attraverso una tutela normativa è il miglior esempio per esportare, far conoscere e valorizzare la gastronomia locale come elemento soprattutto culturale ed economico, nell’ambito della scelta del nostro Paese di fondare la propria politica del settore alimentare sulla qualità dei prodotti. Ne consegue l’attuazione di un programma inteso quale biglietto da visita di una comunità locale, finalizzato a realizzare un’adeguata forma di produzione e di valorizzazione dei prodotti, coinvolgendo direttamente operatori

pubblici e operatori privati già operanti sul territorio. Alcune note che sono basate sulla storia cremasca, di seguito riportate, sono il chiaro esempio del legame imprescindibile tra la cultura gastronomica e un territorio e la sua valorizzazione, nonché l'anello di congiunzione tra un passato di « necessità » e un futuro di valorizzazione. Non a caso il gruppo antropologico cremasco definisce così i propri tortelli « (...) Probabilmente il tortello cremasco è uno dei pochissimi piatti che è possibile ricondurre al territorio e per territorio mi riferisco ai 43 comuni appartenenti storicamente alla Diocesi di Crema.

Piatto nobile e plebeo nello stesso tempo, in origine ricetta di alta gastronomia, il tortello entra con prepotenza a far parte delle radici culturali e popolari cremasche anche se rimane una ricetta della festa, delle sagre e dei matrimoni. Il calendario liturgico che regolamenta per secoli il grasso-magro come profano-sacro e che impone ai cuochi di lavorare su due registri associa la pasta alle verdure o alla carne. Il tortello cremasco si configura come piatto di magro; ed ecco perché l'aggiunta di brodo di manzo non ne rispetta le origini culturali!

Le popolazioni mediterranee e gli stessi romani conoscono la tecnica di impastare acqua e farina per formare sfoglie chiamate "lagane", antenate delle nostre lasagne.

I romani le cuociono in forno ma è nel Medioevo che si codificano le forme e si inizia a bollire la pasta nell'acqua o nel brodo e qualche volta nel latte. Nei ricettari arabi la pasta appare già nel IX secolo e in Sicilia la sua presenza è confermata dal geografo Edrisi: l'Italia diventa il luogo di confluenza di due tradizioni gastronomiche, la romana e l'araba.

Nel XII secolo, attraverso i mercanti genovesi, la pasta siciliana arriva nelle regioni del Nord e nel Quattrocento anche in Puglia inizia una produzione che si consolida insieme alla ligure e alla siciliana mentre nell'area padana la produzione rimane più legata all'uso domestico della pasta fresca che anche oggi la contraddistingue.

Ma ciò che ci interessa, in realtà, sono le paste ripiene che nel Medioevo godono di grande popolarità. I libri di cucina europei di questo periodo sono un inno alle torte ed è proprio dall'Italia che queste preparazioni iniziano a diffondersi. Il primo manufatto alimentare è una "torta o pastello o coppo" come affermato da diverse persone. Bisogna distinguere tre fasi di lavoro: il ripieno, la pasta, la cottura.

Il ripieno è quello che lascia più spazio alla fantasia, in quanto gli ingredienti (amaretti, uvetta, cedro, pane grattato, biscotto *mustasi*, noce moscata, formaggio grana, sale, uovo, mentine, qualche liquore) vengono amalgamati in dosi non stabilite, e non sempre tutti utilizzati, a secondo dei gusti.

La pasta (farina, uovo, acqua) dovrebbe essere rigorosamente prodotta a mano, tirata sottile con il matterello, tagliata in cerchio, in genere con un bicchiere; i cerchi vengono imbottiti col ripieno, che è riposato almeno dodici ore, piegati, pizzicati o fissati con la forchetta: in genere in famiglia c'è l'esperto per ognuna delle fasi.

La cottura, in acqua salata, lentamente; la scolatura e il condimento con abbondante burro fuso, salvia e grana grattugiato "*i gà da negà 'ndal buro*" = devono annegare nel burro; "*I gnòc quanti è còt i ga vègn a gala, i turtèi i va sota*", gli gnocchi quando sono cotti devono venire a galla, i tortelli devono cadere sul fondo della pentola.

"*Quant i sa tira so còn la furchèta, se i sbasa i ale i è cot*", quando si sollevano con la forchetta, se abbassano le "ali" (i bordi) sono cotti.

Qui comincia la convivialità perché dopo che il grande recipiente contenente i tortelli fumanti viene vuotato con la distribuzione ai commensali di abbondanti razioni, ciascuno gusta, apprezza, confronta, ricorda, disquisendo non solo sul piatto ma evocando momenti di vita che partecipa agli altri invitati.

I tortelli erano e forse sono ancora il piatto per eccellenza ma un tempo anche la pastasciutta e il risotto e gli gnocchi erano un lusso e si mangiavano nelle grandi festività ».

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Finalità).

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione del prodotto gastronomico denominato « tortello cremasco », e reca l'istituzione del relativo distretto di ristorazione, realizzato sotto forma di una rete sistemica di « cucine » locali, costituenti laboratori d'arte gastronomica e individuati nelle osterie, nelle trattorie e nei ristoranti.

2. Il « tortello cremasco » è un prodotto del patrimonio gastronomico del circondario di Crema le cui origini risalgono all'antica tradizione dell'arte culinaria, è espressione della cultura e del territorio cremaschi ed è tutelato nella sua composizione dalla presente legge al fine di garantirne l'autenticità e la peculiarità.

ART. 2.

(Comitato per la tutela del « tortello cremasco »).

1. Entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge, previa deliberazione della giunta provinciale di Cremona, con decreto del Ministro delle attività produttive, è istituito il Comitato per la tutela del « tortello cremasco », di seguito denominato « Comitato ».

2. Il Comitato è composto da:

a) due soggetti designati dalla provincia di Cremona, di cui un rappresentante dell'ente locale e un rappresentante degli organismi pubblici o privati che operano nei settori del turismo, della cultura, dell'arte e delle espressioni musicali;

b) tre rappresentanti del comune di Crema designati tra i soggetti che rappresentano enti od organizzazioni che ope-

rano nel settore della tutela dei prodotti locali tradizionali;

c) sei ristoratori designati dalle associazioni e dagli organismi cremaschi di categoria maggiormente rappresentativi a livello provinciale.

3. Il Comitato elabora e approva un proprio regolamento, ed elegge al proprio interno, a maggioranza semplice, il presidente che lo rappresenta.

4. Il Comitato ha il compito di promuovere la diffusione del « tortello cremasco » a livello nazionale e internazionale, di tutelare le origini culturali del prodotto gastronomico individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 2, nonché di garantire le modalità della sua 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 del « tortello cremasco », provvede alla predisposizione di itinerari turistici, culturali e gastronomici, costituiti da una rete di operatori della ristorazione aventi sede nel circondario di Crema, nella provincia di Cremona e nelle province limitrofe, anche al fine di valorizzare i ristoratori non inseriti negli esistenti circuiti di promozione gastronomica turistica.

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 materie prime per la preparazione del « tortello cremasco », della loro provenienza, delle relative dosi e delle modalità di presentazione 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 tale fine adeguate iniziative in collaborazione con i servizi turistici italiani ed esteri.

ART. 4.

(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

€ 0,30



14PDL0074150