

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 6128

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato BELLOTTI

Disposizioni per la promozione del turismo gastronomico polesano

*Presentata il 10 ottobre 2005*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Quando si parla di cultura spesso si è portati a considerare, nel novero di opere e di attività che tale termine tanto astratto comprende, soltanto aspetti particolarmente aulici del vasto mondo che questa parola racchiude. In realtà, dal punto di vista sociologico, essa sta a designare i valori che i membri di un dato gruppo condividono, le norme che rispettano, i beni materiali che producono. Tra questi ultimi non possiamo certo ignorare quelli che più caratterizzano il vivere umano, costituendone bisogno fondamentale: gli alimenti. Sebbene negli ultimi tempi si stia riscoprendo il reale valore dell'alimentazione come risorsa di salute, arte, turismo e lavoro, ciò che va maggiormente sottolineato è senza dubbio la peculiarità di una certa cucina locale, che non viene del tutto valorizzata, concentrandosi, soltanto, su alcuni aspetti d'ec-

cellenza più facilmente commercializzabili.

In realtà cucina significa anche storia e tradizione. Tale affermazione è senza dubbio riscontrabile nella cucina del Polesine. Delimitato a nord e a sud dai principali fiumi italiani, Po ed Adige, il Polesine si estende per oltre 100 chilometri in lunghezza e per circa 18 in larghezza, occupando una posizione geografica che fa di esso, e della provincia di Rovigo che gli corrisponde dal punto di vista amministrativo, una zona baricentrica tra il Veneto, regione alla quale appartiene a pieno titolo, l'Emilia-Romagna e la Lombardia, lungo la direttrice medio padana, nella direzione del mare Adriatico. Questo territorio, per tradizione, risente, perciò, per dialetti e per cultura, per storia e, nel caso specifico, per la gastronomia di un'impostazione eclettica e del tutto peculiare.

Sin dall'antichità, infatti, pur essendo sede di paludi e di lagune il Polesine ha costituito un importante crocevia per i traffici mercantili. In epoca moderna, per la sua posizione strategica, fu conteso dagli Estensi, signori di Ferrara, e dalla Serenissima. Quando nel XII secolo si inalveò nel letto attuale, il Po cominciò a depositare le torbide in prossimità del porto di Chioggia e finì per minacciarne la sopravvivenza. I veneziani deviarono il tratto terminale del fiume verso sud (taglio di Porto Viro, 1604) e, da allora, il deposito delle torbide prese a costituire l'attuale area deltizia.

Il paesaggio del delta del Po merita di essere conosciuto per la varietà offerta dall'acqua, dalla flora, dalla fauna e dalla gastronomia locale, ovviamente basata sui prodotti della pesca ma nella quale gli alimenti di natura vegetale — soprattutto riso e mais — hanno un ruolo importante, e ai quali si aggiungono gli ortaggi di cui il sabbioso suolo bassopolesano è assai fecondo. Pur trovando nel Delta un'area di incomparabile valore paesaggistico, che i polesani possono a buon titolo vantare come uno dei più belli d'Europa, paragonabile senza difficoltà a quello francese del Rodano o a quello del Danubio, il Polesine non si riduce certo solo a questa zona. Anche l'Alto Polesine è caratterizzato da una vita culturale di tutto rilievo per la presenza di alcune importanti architetture, opera di autori come il Palladio e lo Scamozzi. Di indubbio valore artistico sono il centro, fondato in epoca romana, di Badia Polesine, con la sua abbazia benedettina camaldolese, che fu uno dei centri culturali più vivaci dell'Italia settentrionale. Lungo un corso d'acqua minore, inoltre, si sviluppò anche Fratta Polesine, località ricca di storia e di manufatti di pregio, che gli scavi archeologici hanno dimostrato di origine antichissima.

Nel corso dell'800 e del '900, il Polesine fu oggetto di una vasta opera di bonifica, grazie alla quale si trasformò in una delle zone agrarie più fertili d'Italia. Nella seconda metà del '900, dopo la grande emigrazione verificatasi a cavallo degli

anni '50 e '60, si avviarono profondi processi di riconversione economica e produttiva, nell'alveo tuttavia di una grande tradizione agricola che ha consentito di conservare i tratti caratteristici del territorio e di un ambiente per certi versi unico e irripetibile.

La vasta e diffusa offerta culturale, unita alla valorizzazione sempre più marcata delle bellezze paesaggistiche e naturalistiche del delta del Po (con la conseguente creazione di strutture destinate all'accoglienza in numerose zone della foce fluviale), fanno del turismo uno dei fattori trainanti dell'economia polesana.

Pur essendo in grado di offrire ospitalità a ogni tipo di turismo, il Polesine, in particolare il delta del Po, appare idoneo ad attrarre i flussi turistici, interessati alla conoscenza del territorio, delle sue risorse naturalistiche e paesaggistiche, nonché del turismo incentrato sulla conoscenza della storia, della cultura, delle tradizioni gastronomiche locali.

Una forma di turismo moderna, consapevole, rispettosa dell'ambiente e del paesaggio, per la quale diventano motivi di attrazione la disponibilità di itinerari e di luoghi in cui assaporare gusti e sapori tipici di una terra.

In questo contesto, la gastronomia locale può costituire un'attrattiva turistica di per sé. La cucina locale non deve più essere considerata un mero servizio di ricettività sussidiario alle attrazioni culturali, o naturalistiche o ludiche, ma va valorizzata al punto da costituire un elemento di autentica ospitalità.

La possibilità, poi, di creare itinerari peculiari, come ad esempio quelli incentrati sulle vie d'acqua che consentono l'esplorazione del territorio e la sua scoperta, oltre alla possibilità di effettuare esperienze quasi uniche di fruizione della natura e dell'ambiente, porta a intrecciare in maniera sinergica percorsi naturalistici, culturali e gastronomici.

Quella del Polesine è una cucina naturale e semplice, ma supportata da grandi tradizioni di caccia e di pesca, di itticultura, di pratiche agricole e di allevamento,

di saperi agroalimentari consolidati e sedimentati, che garantiscono sapori altrove introvabili.

Prodotti come l'anguilla, le vongole, le cozze, i branzini, i pesci d'acqua dolce, come il pescegatto, la cacciagione, specie quella acquatica, in arrosto o allo spiedo, i piatti della campagna, come la faraona, il cappone ripieno, i piccioni farciti, lo spezzatino d'asino, gli insaccati, come la bondiola nelle sue differenti varietà, tutti accompagnati dalla polenta, unitamente ai primi piatti, come i « risi e bisi » (risotto con i piselli), il risotto al branzino, a base del riso del delta, le minestre con legumi e verdure, sono solo alcuni esempi di cibi dal gusto e dal sapore unici.

Per non parlare dei dolci, dalla « torta polesana » o « miassa » al « pan del doge », dolci molto ricchi di ingredienti, alla più povera, ma non meno saporita e gustosa « brazzadea », alla « esse di Adria », eccetera.

Completano il panorama le verdure, dall'insalata di Lusìa al radicchio di Chioggia, agli ortaggi come l'aglio polesano ricco

di proprietà e la zucca, alla frutta, come il succoso melone del delta.

Il profondo e peculiare legame tra territorio, natura e ambiente, che si alimenta da un intreccio incomparabile tra mare, lagune, pesca, allevamenti ittici, produzioni agricole e agroalimentari e gastronomia, tradizione culinaria, cultura e storia, vie d'acqua e turismo rende doverosa un'azione di adeguata tutela, di promozione e di valorizzazione della cucina polesana, quale momento più alto di un patrimonio peculiare di una provincia spesso negletta e vittima delle egemonie culturali ed economiche di altre aree contermini.

L'articolato della presente proposta di legge si compone di cinque articoli. Nel primo si illustrano le finalità che essa si prefigge, nel secondo si istituisce un Comitato che si occupi di portarle a compimento, con i mezzi ed i limiti indicati nel terzo articolo. Il quarto si occupa della copertura finanziaria. Infine il quinto ne disciplina l'entrata in vigore.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Finalità).*

1. La presente legge promuove la valorizzazione dei prodotti gastronomici del Polesine, attraverso l'istituzione di reti sinergiche di esercizi commerciali di vendita e di consumo, di servizi informativi nonché di mezzi di trasporto organizzato a scopi turistici, al fine di fare risaltare le peculiarità delle tradizioni culinarie del territorio polesano.

## ART. 2.

*(Comitato per la promozione del turismo gastronomico polesano).*

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

2. Il Comitato è composto da:

a) un rappresentante del Ministero delle attività produttive, designato dal ministro stesso;

b) due soggetti designati dal presidente della provincia di Rovigo, di cui uno quale rappresentante della provincia e uno quale rappresentante degli organismi pubblici e privati che operano nei settori del turismo e della cultura;

c) un rappresentante del comune di Rovigo, designato dal sindaco;

d) due soggetti designati dai sindaci dei comuni della provincia di Rovigo, uno rappresentante dei comuni del Basso Polesine, uno dei comuni dell'Alto Polesine;

e) tre rappresentanti designati dal presidente della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Rovigo, rispettando l'esigenza di coinvolgere tutti gli organismi e le associazioni di categoria.

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

#### ART. 3.

##### *(Compiti del Comitato).*

1. Il Comitato ha il compito di promuovere il turismo gastronomico polesano e di tutelarne la cucina tipica. In particolare il Comitato:

a) censisce i prodotti tipici della cucina polesana e i requisiti e le caratteristiche della loro preparazione;

b) attribuisce la certificazione di «prodotti della cucina tipica polesana», alle attività di produzione o di ristorazione, aventi sede nella provincia di Rovigo, che commercializzano prevalentemente i prodotti di cui alla lettera a);

c) predisporre e sostiene, di concerto con l'assessorato competente per il turismo della provincia di Rovigo, itinerari turistici, culturali e gastronomici, tramite la promozione della copertura dei suddetti itinerari mediante mezzi di trasporto pubblico, la costituzione di reti di operatori della ristorazione certificati ai sensi della lettera b) e l'elaborazione di materiale informativo e pubblicitario;

d) promuove la cucina polesana anche in ambiti esterni al territorio provinciale;

e) promuove e sostiene le attività degli enti di formazione professionale e delle scuole di settore che inseriscono nei rispettivi programmi l'insegnamento della prepa-

razione dei piatti della cucina tipica polesana riconosciuti ai sensi della lettera a);

f) organizza o sostiene eventi al fine di sostenere la cucina ed il turismo in ambito territoriale.

2. Per operare il Comitato si avvale dei finanziamenti previsti dall'articolo 4 e del contributo di enti pubblici e privati che intendono sostenere le sue iniziative. Il Comitato può, inoltre, utilizzare eventuali proventi degli eventi da esso organizzati ai sensi del comma 1, lettera f).

#### ART. 4.

*(Copertura finanziaria).*

1. All'onere derivante dall'attuazione della presente legge, determinato nel limite massimo di 100.000 euro a decorrere dall'anno 2006, si provvede mediante corrispondente riduzione della proiezione per il medesimo anno dello stanziamento iscritto, ai fini del bilancio triennale 2005-2007, 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 2005, allo scopo parzialmente utilizzando, quanto a 100.000 euro per l'anno 2006, l'accantonamento relativo al medesimo Ministero e quanto a 100.000 euro a decorrere dall'anno 2007, 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

€ 0,30



\*14PDL0078360\*