

Alla camera una proposta di legge bipartisan mette a sistema produzioni, enti e risorse

Il meglio dei cibi in scuole e tv

Giornata nazionale per le eccellenze enogastronomiche

DI LUIGI CHIARELLO

Il meglio del cibo e del vino italiano a scuola, negli atenei e negli ospedali, in tv e nelle piazze. Studiato sui libri e degustato nelle mense. La valorizzazione dei prodotti tipici, anche di quelli più di nicchia, come simbolo identitario delle comunità d'origine e patrimonio storico condiviso del paese.

Il tutto attraverso una serie di iniziative, come: la proclamazione della **Giornata nazionale delle eccellenze gastronomiche**; l'istituzionalizzazione delle **Città dell'olio e del vino** e la costituzione di un registro nazionale delle associazioni che le raggruppano; la realizzazione di un **Atlante annuale nazionale dell'enogastronomia di qualità**.

E tutto attraverso strumenti, anche economici, come: l'esonero dal divieto di pubblicizzare alcolici in fascia protetta (in tv e radio) per il vino, quando questo viene raccontato come «alimento distintivo di qualità della produzione nazionale»; l'obbligo per la tv pubblica di garantire «adeguati» spazi, sia nella programmazione nazionale che regionale, alle realtà storiche, artistiche, sociali ed economiche che valorizzano il cibo e il vino italiano; la costituzione di una corsia preferenziale nelle gare d'appalto delle mense scolastiche, mediante una premialità nei punteggi, per le offerte che prevedono la fornitura o la somministrazione di prodotti tipici della Dieta mediterranea.

SONO QUESTI I CAPISALDI DI UNA PROPOSTA DI LEGGE BIPARTISAN per la «valorizzazione della produzione enologica e gastronomica italiana», depositata in Commissione agricoltura alla Camera, che ha come primo firmatario **Renato Brunetta** (Forza Italia) e come secondo, a testimonianza della forza propulsiva data dai deputati a questa iniziativa parlamentare, il presidente della commissione agricoltura a Montecitorio, **Filippo Gallinella** (Cinquestelle). La proposta di legge, infatti, è stata concepita in seno all'inter-gruppo parlamentare sul vino, costituito il 27 settem-

bre 2018, proprio da Gallinella e Brunetta a Montecitorio. Dunque, la firma del presidente di commissione suggella un intenso lavoro, condotto dai 140 deputati che ne fanno parte, anche a testimonianza della centralità del Parlamento. Ma andiamo con ordine, rispondendo subito ad un interrogativo:

COME SI FINANZIA TUTTO CIÒ? La proposta di legge è chiara; con un prelievo stabile dall'erario, pari all'1% del gettito generato annualmente dalle accise su alcol e bevande alcoliche. Ma fino a un massimo di 15 mln di euro.

CITTÀ DEL VINO E DELL'OLIO PER LEGGE. In base alla proposta, i comuni con produzioni enologiche e gastronomiche di pregio e rinomanza, selezionati in base a criteri artistici, storici e paesaggistici (che un futuro decreto Mipaft dovrà definire), assumeranno la denominazione di Città del vino e dell'olio. Le associazioni nazionali, che raggruppano queste città saranno iscritte in un nuovo registro nazionale, istituito e tenuto presso lo stesso ministero, in base requisiti minimi che proprio il Mipaft detterà. L'obiettivo è mettere a sistema le attività di promozione sparse nel paese. E superare la frammentazione dell'offerta, attraverso la promozione di progetti nazionali di eccellenza, direttamente legati alle produzioni.

LA GIORNATA DELLE ECCELLENZE. L'iniziativa legislativa prevede una giornata dedicata a promuovere la conoscenza del patrimonio enogastronomico nazionale e delle tradizioni collegate. Per questo, chiama a raccolta le istituzioni scolastiche. E contempla iniziative a rotazione, presso istituzioni, aziende vinicole, cantine, musei del vino e aziende alimentari.

CABINA DI REGIA. Un nucleo di coordinamento delle eccellenze eno-

gastronomiche prenderà corpo presso il Mipaft. A questo si prevede partecipino rappresentanti del dicastero, operatori di settore e associazioni. Quali? Quelle della filiera vitivinicola, delle fondazioni senza fini di lucro, delle aziende alimentari, delle cantine, dei musei del vino, delle distillerie, dei consorzi, delle strade del vino e delle città del vino. E quelle che associano le agenzie economico-culturali sulla cultura del vino e del cibo.

RICERCA TECNOLOGICA E APPLICATA. In proposito, la proposta di legge prescrive la destinazione, da parte del ministero dell'università e ricerca, di parte dei fondi al Cnr per ricerche in ambito vitivinicolo e gastronomico. E contempla tre percorsi:

- l'attivazione di specifici percorsi formativi in università - tramite corsi di laurea, dottorati di ricerca, master e corsi di formazione - per valorizzare storia e cultura delle eccellenze enogastronomiche italiane;
- l'insegnamento della **Dietetapia mediterranea** nella clinica sanitaria, nell'ambito dei percorsi didattici dei corsi di laurea magistrale a ciclo unico in medicina e chirurgia e delle scuole di specializzazione sanitaria;
- il varo di programmi di ricerca e innovazione, percorsi formativi e di aggiornamento, in materia di sicurezza e salubrità degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti della *vitis vinifera*.

LA COMMISSIONE PER L'ENO-GASTRONOMIA DI QUALITÀ. Troverà posto presso il Mipaft. E avrà il compito di promuovere le eccellenze italiane, ricorrendo alla realizzazione di un nuovo «**Atlante annuale nazionale dell'enogastronomia di qualità**». Che sarà redatto «avvalendosi anche delle informazioni raccolte da studenti delle scuole e delle università (in primo luogo quelle seconda-

rie di secondo grado con indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustriale e gli istituti professionali alberghieri», per la raccolta le informazioni relative ai prodotti tipici del proprio territorio e «ai relativi usi, costumi, tradizioni, tecniche e mestieri».

MENSE SCOLASTICHE. Da ultimo, ma non per importanza, la proposta di legge sostiene la diffusione della Dieta mediterranea anche attraverso le gare per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e per la fornitura di alimenti ad asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo e di secondo grado. Come? Le stazioni pubbliche appaltanti dovranno prevedere un punteggio aggiuntivo per le offerte contenenti fornitura o somministrazione di prodotti tipici della Dieta mediterranea. Il bonus dovrà essere previsto anche per la fornitura di prodotti agroalimentari destinati ai distributori automatici collocati nelle stesse strutture. E chi vincerà l'appalto dovrà svolgere attività informative sui valori della Dieta mediterranea.

— © Riproduzione riservata —



Filippo Gallinella