



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d'iniziativa del senatore PICHETTO FRATIN**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA L'11 NOVEMBRE 2010**

Disposizione per la tutela della qualità della ristorazione italiana nel mondo

ONOREVOLI SENATORI. - La massiccia emigrazione italiana negli anni Cinquanta e Sessanta poneva le premesse per una più qualificata presenza dell'arte culinaria negli anni che vanno dal 1980 ai giorni nostri.

Di fatto la cucina italiana in Europa, già apprezzata negli anni Settanta e Ottanta, ha trovato il modo di essere osannata come cucina di eccellenza per i suoi sapori, grazie soprattutto ai nostri *chef* e ai prodotti agro-alimentari regionali.

Questi prodotti, purtroppo, non vengono sufficientemente fatti conoscere nonostante la valenza indiscussa della nostra cucina e la sapienza dei cuochi, con la loro grande volontà di emergere, abbiano fatto sì che i ristoranti italiani diventassero templi indiscussi e prestigiosi del mangiare bene.

Il presente disegno di legge prevede, al fine di garantire la conoscenza di tali prodotti, l'istituzione della scuola dell'arte della cucina italiana.

In generale, si vuole richiamare all'attenzione delle autorità, sia regionali che private, la necessità di garantire una commercializzazione dei prodotti non solo attraverso la grande distribuzione ma anche tramite le decine di migliaia di ristoranti sparsi in Europa e negli altri continenti.

La ristorazione italiana nel mondo, con il passare del tempo, ha iniziato a svilupparsi verso migliori condizioni di qualità sia per i prodotti utilizzati sia per il buon rapporto che si è saputo instaurare con i clienti, anche non italiani.

Tale sviluppo è avvenuto in modo disarmonico, senza linee guida, schemi precisi e organizzati e senza una vera rete formativa, ma solo con improvvisazione e tentativi di un certo volontariato, non riuscendo a far decollare e promuovere il «sistema Italia».

Attualmente, in tutto il mondo, vi sono circa 65.000 ristoranti che si definiscono «italiani»: nella sola Europa, inclusa la Russia, essi arrivano alla cifra di 26.000, quasi tutti gestiti da italiani.

Il presente disegno di legge vuole essere un reale strumento di diffusione della cucina e dei prodotti enogastronomici regionali, promuovendo una vera vetrina permanente dei ristoranti italiani all'estero, grazie anche all'istituzione della menzionata scuola dell'arte della cucina italiana e di appositi istituti professionali.

Nel dettaglio, l'articolo 1 reca le finalità della legge, che consistono nella diffusione e valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche italiane.

L'articolo 2 definisce l'espressione «ristorante italiano» ed elenca i requisiti necessari per potersi definire come tale.

L'articolo 3 istituisce, presso il Ministero dello sviluppo economico, il Comitato per la tutela e la promozione della ristorazione italiana nel mondo, che è presieduto dal Ministro dello sviluppo economico ed al quale sono attribuite una serie di funzioni volte a diffondere all'estero la tradizione enogastronomica del nostro Paese.

L'articolo 4 prevede che l'attività di promozione dei prodotti enogastronomici all'estero avvenga con il coinvolgimento diretto dei Comites, dei ristoratori italiani che esercitano l'attività nei rispettivi Paesi esteri, dei soggetti privati interessati all'attività di promozione stessa, e delle camere di commercio italiane all'estero.

L'articolo 5, infine, istituisce la «Conferenza della ristorazione italiana nel mondo», quale momento di incontro ai fini della diffusione e della valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche italiane.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

1. La Repubblica sostiene la diffusione e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche nonché delle produzioni agroalimentari e industriali italiane, anche attraverso la rete dei ristoranti italiani all'estero.

### Art. 2.

1. Ai fini di cui all'articolo 1, con la denominazione di «ristorante italiano» si intende l'esercizio di ristorazione aperto al pubblico che serve pietanze ispirate alla tradizione dell'arte della cucina italiana, nonché prodotti enogastronomici provenienti esclusivamente da aziende italiane, la cui produzione è fatta in Italia.

2. Ai fini dell'attribuzione della denominazione di «ristorante italiano» è richiesto, altresì, il possesso dei seguenti requisiti:

*a)* i cuochi che prestano la loro attività presso un «ristorante italiano» devono essere cittadini italiani o comunitari in possesso di titolo rilasciato da un apposito istituto professionale riconosciuto dalle autorità italiane o comunitarie;

*b)* un «ristorante italiano» deve possedere un'esperienza minima di cinque anni nell'arte della cucina regionale italiana.

### Art. 3.

1. Presso il Ministero dello sviluppo economico è istituito il Comitato per la tutela e la promozione della ristorazione italiana nel mondo, di seguito denominato «Comitato», che si avvale della collaborazione dei

Comitati degli italiani all'estero (Comites), in rappresentanza degli italiani che operano nel settore della ristorazione all'estero.

2. Il Comitato è presieduto dal Ministro dello sviluppo economico e ne fanno parte otto rappresentanti nominati:

- a) uno dal Ministero degli affari esteri;
- b) uno dal Ministero dello sviluppo economico;
- c) uno dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- d) uno dal Ministero per i beni e le attività culturali;
- e) tre dalla Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, e successive modificazioni;
- f) uno dalle associazioni maggiormente rappresentative della ristorazione italiana all'estero.

3. Il Comitato svolge le seguenti funzioni:

- a) predisporre e coordina i programmi delle attività derivanti dalle finalità di cui alla presente legge;
- b) attribuisce la denominazione di «ristorante italiano» per l'autenticità e per l'alta qualità, in base ai requisiti previsti dalla presente legge e avendo come parametro lo *standard* presente in Italia per i ristoranti da un minimo di tre stelle a un massimo di cinque stelle;
- c) promuove azioni legali nei confronti delle contraffazioni e dell'abuso delle insegne e del titolo «italiano»;
- d) tutela e diffonde all'estero, attraverso la scuola di cui alla lettera f), le cucine regionali del nostro Paese;
- e) cura il recupero e la salvaguardia delle tradizioni enogastronomiche nazionali e predisporre e raccoglie le ricette della tradizione italiana, favorendone la diffusione e l'adozione in tutti i ristoranti italiani;
- f) provvede all'istituzione della scuola dell'arte della cucina italiana, che promuove la divulgazione dei prodotti agroalimentari delle varie regioni italiane;

g) promuove accordi tra le categorie economiche per la razionalizzazione delle forniture di prodotti alimentari di origine e di produzione nazionali e regionali ancorché siano utilizzati nei ristoranti italiani;

h) favorisce la creazione e lo sviluppo, d'intesa con le regioni e gli Stati membri dell'Unione europea interessati, di appositi istituti professionali di cucina, coordinandone i programmi e l'attività didattica, anche al fine di promuovere e valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano;

i) promuove e facilita l'attività di *stage* in Italia e all'estero di studenti e operatori del settore, in particolare presso istituti professionali e ristoranti italiani di alto prestigio;

l) promuove programmi di aggiornamento dei titolari e dei collaboratori dei ristoranti italiani nel mondo, in particolare al fine di garantire una migliore conoscenza della lingua italiana;

m) costituisce e aggiorna la banca dati della ristorazione italiana all'estero, in accordo con le associazioni di categoria.

#### Art. 4.

1. L'attività di promozione dei prodotti enogastronomici italiani prevede il coinvolgimento dei Comites, dei ristoratori italiani che esercitano l'attività nei rispettivi Paesi esteri, dei soggetti privati interessati all'attività di promozione stessa, nonché delle camere di commercio italiane all'estero.

2. I soggetti di cui al comma 1 provvedono ad organizzare, con le istituzioni preposte nei diversi Paesi e coordinate dalle camere di commercio italiane all'estero, apposite manifestazioni per lo sviluppo e la conoscenza dei prodotti alimentari italiani, prevenendo altresì, lo svolgimento di seminari.

## Art. 5.

1. È istituita la Conferenza della ristorazione italiana nel mondo, quale momento di incontro al fine di diffondere e di valorizzare le tradizioni enogastronomiche italiane.

2. Il Comitato provvede all'organizzazione della Conferenza di cui al comma 1, da tenere annualmente in uno dei Paesi membri dell'Unione europea.

3. Nell'ambito della Conferenza di cui al comma 1, è conferita la denominazione di «ristorante italiano» ottenuta dai pubblici esercizi in possesso dei requisiti previsti dalla presente legge.



