



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori LO GIUDICE, COLLINA, PAGLIARI, PUGLISI e SANGALLI**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 29 NOVEMBRE 2017

Disposizioni per la valorizzazione della sfoglia emiliano-romagnola e per la disciplina della relativa professione

ONOREVOLI SENATORI. – In principio, era la sfoglia l'ingrediente-base di molti piatti tipici della cucina tradizionale emiliana, che merita – secondo l'Artusi – una riverenza: «È un modo di cucinare un pò grave, se vogliamo, perché il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre».

La sfoglia può dirsi elemento principe di quel patrimonio culturale che ha reso la regione del Carducci simbolo nazionale e internazionale della pasta.

La sfoglia impastata manualmente è una specialità antichissima, densa di evocazioni culturali e di elementi simbolici e deriva da tradizioni alimentari poverissime. È il prodotto geniale di un'epoca caratterizzata da miseria, ingegno, capacità di offrire in tavola sempre qualcosa di gustoso e di nutriente, in grado di fornire gioia al palato e sollievo dopo una dura giornata di lavoro. Farina e uova sono i pochi e poveri elementi con cui infatti è stata da sempre «impastata» la sfoglia.

Non si conosce con esattezza il periodo in cui è nata o a chi è possibile farla risalire, ma pare che la sfoglia fosse già conosciuta dagli etruschi nel IV secolo avanti Cristo.

I romani mangiavano *laganum*, parola che in alcuni dialetti del sud Italia identifica la pasta. La sfoglia, sotto forma di lasagna, ebbe grande successo nei secoli. Verso la fine del '300 arriva il «torteieto», nonno di quello che conosciamo come tortellino. La paternità fu attribuita dall'ingegnere Ceri, di origine toscana, a un fantomatico oste di Castelfranco Emilia, il quale avrebbe voluto così emulare l'ombelico di Venere, per mettere pace fra Bologna e Modena. La sfoglia raggiunse il massimo grado di creatività culinaria nel XVI secolo grazie a Messi-

sburgo, direttore di mensa alla Corte d'Este; dopo di lui altri (Scappi, Stefani e altri) si prodigarono in consigli e in ricette sulla lavorazione della sfoglia.

L'Emilia-Romagna, ricchissima di scambi e di ispirazioni, con «l'oste di Castelfranco» è legata intimamente alle vicende storico-gastronomiche della sfoglia che è oggi confezionata «a mano» in tutto il territorio.

La regione si conferma nel tempo terra di buon cibo, e questo continua ad avere ricadute positive sul piano turistico e commerciale.

I dati della Camera di Commercio di Bologna ci dicono che al 30 giugno 2017 erano attivi in città 1.719 ristoranti e punti di ristorazione mobile, 57 in più rispetto a sei mesi prima, il 23,5 per cento in più rispetto al 2012.

La sfoglia è base indispensabile per una serie di primi piatti ormai famosi e prodotti in tutto il mondo, come lasagne, tagliatelle, maltagliati, tagliolini, tortellini, eccetera.

Questo disegno di legge ha lo scopo di tutelare e di promuovere la più antica tradizione emiliano-romagnola dell'arte di preparare la sfoglia fatta in casa e a mano, per evitare che la standardizzazione di un prodotto come la pasta, così legato alla sua terra, possa sottrarre gusto al cibo e dignità ad un alimento che è arte, tradizione e forte biglietto da visita turistico per la regione nel mondo.

È indubbio che la primogenitura della pasta all'uovo fatta in casa vada attribuita alle terre attraversate dalla via Emilia. «Hai fatto una buona sfoglia quando sollevandola controlluce vedi san Luca» (il santuario che domina la città dal colle della Guardia) dicono le «azdore», massaie bolognesi.

La ricetta più antica per fare la sfoglia è la seguente: è necessario disporre su un tagliere della farina bianca di grano tenero per pasta (non è importante il grado di macinazione). Si predispongono la farina in forma circolare creando al centro uno spazio dove si dovranno rompere le uova. La proporzione è un etto di farina per ogni uovo. Non essendo il grado di umidità omogeneo per tutte le farine e non essendo le uova necessariamente tutte regolari, sarà l'esperienza della/o sfoglina/o a suggerire se vadano aggiunti farina o un albume d'uovo per modulare il grado di consistenza dell'impasto, che dovrà risultare «né tenero, né duro» ma morbido ed elastico. Mai e poi mai aggiungere acqua, che è solo un palliativo momentaneo per modulare la consistenza. Per impastare, rompere le uova nello spazio creato al centro, sbattendole con una forchetta e facendo attenzione a non fare fuoriuscire il composto dal mucchio di farina. Lavorare per 15-20 minuti rigorosamente a mano finché l'impasto non sarà liscio, poroso, elastico e senza grumi. Il segreto di una buona sfoglia sta tutto in questa fase di lavorazione che darà il tocco e il sapore a tutti i piatti.

La sfoglia andrà quindi «tirata» (stesa) – come vuole la tradizione – con un «matterello» di spessore variabile, a seconda del tipo di pasta che si vuole preparare.

Questa, l'estrema semplificazione di un'arte culinaria antica, che va ben oltre la ricetta ed il semplice miscelare ingredienti; tanto che il mestiere della «sfoglina» o dello «sfoglino» – termine con cui si indica una donna o un uomo particolarmente abili nell'ottenere la sfoglia – è uno dei più antichi e tradizionali della regione.

Non era infatti raro, fino a qualche tempo fa, vedere nelle cucine delle trattorie la «azdora» intenta a preparare la sfoglia con il «matterello» sul «tagliere». Come molte tradizioni, anche quella della sfoglina si sta purtroppo perdendo. Anche la sfoglia è oggi preparata per lo più industrialmente,

ma il risultato è assai lontano da quel «monumento della civiltà alimentare nazionale» che coincide con un altrettanto singolare laboratorio gastronomico d'arte culinaria, qual è l'Emilia-Romagna con le sue osterie, trattorie, ristoranti e scuole culinarie.

Tuttavia, negli ultimi tempi, si è assistito a un rilancio e a un rinnovato interesse per l'antica ed artigianale tradizione culinaria anche grazie al prezioso lavoro di associazioni come *Slow Food*.

È cresciuta quindi, a volte anche tumultuosamente, la richiesta di cibi sani, non industriali, legati alla storia e ai sapori di un passato assai vicino per tradizione, memoria e parentela. Così è sempre più frequente trovare nei panifici e nelle pasticcerie bolognesi l'offerta di prodotti tradizionali di fattura artigianale e manuale tra cui gli immancabili tortellini e le notissime tagliatelle.

Si è persino assistito a un rilancio della «sfoglia» fatta a mano e sono nate scuole di formazione come ad esempio «La vecchia scuola bolognese» che nel corso di più di vent'anni di vita ha formato oltre un migliaio di sfogline/i, soprattutto stranieri, a dimostrazione che la «sfoglia» rappresenta uno dei biglietti da visita della cultura enogastronomica del nostro Paese nel mondo.

Passando all'articolato del presente disegno di legge, si evidenzia che esso trova fondamento nella contestuale presenza di due realtà sul territorio dell'Emilia-Romagna: la grande tradizione culturale e artistica della regione e la grande tradizione gastronomica della pasta, con l'alta concentrazione di osterie, trattorie, ristoranti e scuole di riconosciuta eccellenza.

Non a caso, le guide gastronomiche più prestigiose collocano alcuni ristoranti emiliano-romagnoli ai vertici della cucina mondiale e non a caso le città della regione sono associate, nel mondo, alla buona cucina e all'alimentazione di qualità.

L'articolo 1 del testo chiarisce che si vogliono promuovere la tutela e la valorizzazione della sfoglia emiliano-romagnola, e

della sua ricetta originale, non come un mero prodotto agroalimentare o gastronomico da commercializzare, ma come ingrediente base di numerosi piatti tradizionali.

L'articolo 2 propone di istituire la figura professionale della/o sfoglina/o al fine di dare certezza a una antichissima professione sempre sottovalutata perché ritenuta di carattere domestico e quindi data per scontata come molte professioni ed abilità ritenute di prevalenza femminile.

L'allegato 1 reca, infine la ricetta originale della «sfoglia emiliana-romagnola».

Parlando di Bologna, Artusi conclude: «Nessuno apparentemente vuol dare impor-

tanza al mangiare e la ragione è facile a comprendersi: ma poi, messa da parte l'ipocrisia, tutti si lagnano di un desinare cattivo o di una indigestione per cibi mal preparati. La nutrizione essendo il primo bisogno della vita, è cosa ragionevole l'occuparsene per soddisfarlo meno peggio che sia possibile».

Il presente disegno di legge nasce grazie al lavoro di Franco Grillini, che già l'aveva depositato alla Camera nella XIV e nella XV legislatura dedicandola alla madre Mafalda Nanetti, provetta sfoglina, e alla collaborazione di Alessandra Spisni, maestra sfoglina.

**DISEGNO DI LEGGE**  

---

## Art. 1.

*(Finalità)*

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione dell'ingrediente gastronomico denominato «sfoglia emiliano-romagnola», attraverso la valorizzazione della professione della «sfoglina» e dello «sfoglino».

2. La sfoglia emiliano-romagnola, preparata secondo la ricetta originale di cui all'allegato 1 alla presente legge, è un prodotto del patrimonio gastronomico della regione Emilia-Romagna le cui origini risalgono all'antica tradizione dell'arte culinaria.

## Art. 2.

*(Istituzione della professione di «sfoglina» e di «sfoglino»)*

1. Al fine di tutelare e di promuovere la sfoglia emiliano-romagnola è istituita la professione di sfoglina e di sfoglino, relativa alla produzione artigianale di sfoglia secondo le modalità indicate nell'allegato 1 alla presente legge.

2. La professionalità di cui al comma 1 è riconosciuta a coloro che conseguono apposito diploma rilasciato al termine dei corsi di formazione professionale indetti a tale scopo dalla regione Emilia-Romagna in collaborazione con le esistenti scuole di settore.

3. La durata dei corsi di cui al comma 2 è stabilita con un apposito regolamento emanato dal presidente della provincia di Bologna, sentite le associazioni di settore.

## ALLEGATO 1

Ricetta della sfoglia emiliano-romagnola.

La sfoglia emiliano-romagnola è preparata secondo la seguente ricetta:

- a)* la sfoglia è il risultato finale della lavorazione di un impasto di farina di grano tenero e di uova fresche;
- b)* la proporzione è di circa un etto di farina per ogni uovo;
- c)* l'impasto avviene attraverso la rottura delle uova nello spazio creato in modo circolare al centro della farina posta su un tagliere di legno;
- d)* la lavorazione avviene per circa venti minuti rigorosamente a mano finché non si ottiene un impasto elastico e senza grumi;
- e)* la sfoglia viene tirata con un matterello di legno su di un tagliere, parimenti di legno.



