

CAMERA DEI DEPUTATI N. 852

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

UGGÈ, CARLUCCI, DI CENTA

Disposizioni per la tutela e la valorizzazione dei « pizzoccheri di Teglio » e istituzione del distretto di ristorazione della Valtellina

Presentata il 22 maggio 2006

ONOREVOLI COLLEGHI ! — La presente proposta di legge intende promuovere e valorizzare il prodotto gastronomico più comunemente denominato « pizzoccheri di Teglio ». I pizzoccheri di Teglio sono un piatto gastronomico famoso in tutto il mondo, hanno origine incerta, anche se la tradizione vorrebbe farli risalire al '500, ma la realtà li colloca assai più vicini al gusto dei gastronomi del '900. Una lunga storia che parte dalle varie componenti che ne caratterizzano la ricetta: *in primis* quel grano saraceno antico che era coltivato sui versanti retici della Valtellina centrale, le verze, le patate, il formaggio Valtellina Casera dop, eccetera.

La parola si riteneva un tempo che derivasse da « pinzochere » (beghine), ma, invece, più recenti studi la farebbero de-

rivare da « pizockel » (gnocco di farina, nel linguaggio culinario specializzato tedesco).

Oggi sono un piatto prelibato che i ristoranti della Valtellina e di Teglio in particolare servono seguendo un'antica ricetta che l'Accademia del pizzocchero di Teglio ha studiato e depositato e che si accompagna ai formaggi tipici della valle e al Valtellina superiore.

La tutela di questo piatto « finito » nasce dall'esigenza di rappresentare nella storia di un prodotto gastronomico anche le sue radici e la cultura che l'ha generato. Valorizzando il « distretto di ristorazione » del pizzocchero di Teglio si intende promuovere anche l'insieme delle energie e delle tradizioni locali che ne amplificano la bontà e il suo territorio quale espressione delle migliori tradizioni contadine

della nostra comunità e delle radici della nostra cultura, del nostro stesso patrimonio umano e morale.

L'Accademia del pizzocchero di Teglio ha svolto in questi anni una funzione estremamente importante per contribuire a salvaguardare, valorizzare e accrescere la conoscenza dell'enogastronomia valtellinese anche e soprattutto come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza. I « pizzoccheri di Teglio » non rappresentano solo un piatto tipico, qualcosa di semplicemente alimentare, commestibile e gustoso, ma una tale e specifica unione di ingredienti semplici che trova, nell'equilibrio e nella fusione delle sostanze, la sua più alta affermazione. Sono armonia e gusto e portano direttamente ai piaceri della vista, del palato e della gola.

Grano saraceno e pizzoccheri, dopo una lunga e incerta storia, portano oggi in tavola, nel piatto finito, il piacere della riscoperta di sapori che Gerardo Monizza nel suo « *Di grano antico* » magistralmente definisce « legati alla terra e tali da permettere di ricreare un clima, sebbene immaginario, di tranquilla convivenza che la vita frenetica del mondo moderno non sembra sapere offrire. I Pizzoccheri sono dunque un piatto carico di ideologia positiva, di cultura di luoghi valtellinesi e di conoscenza popolare. Essendo fatti con grano antico consentono di assaggiare —

con i sapori di oggi — la corposa sapienza della cucina tradizionale ». Ecco perché oltre alla tutela dei nostri prodotti tipici è opportuno creare un circuito di ristorazione che tuteli i migliori distretti della ristorazione italiana, a sostegno di un più vasto movimento di tutela e di rispetto delle antiche tradizioni dei piccoli comuni, del turismo enogastronomico, di riscoperta di saperi e di sapori che hanno fatto la storia dell'Italia.

Anche i « pizzoccheri di Teglio » a pieno titolo possono contribuire a non disperdere questo enorme patrimonio di valori tipicamente italiani.

L'articolo 1 della presente proposta di legge indica le finalità di tutela e di valorizzazione dei « pizzoccheri di Teglio ».

L'articolo 2 prevede l'istituzione del distretto di ristorazione della Valtellina e del Comitato per la tutela e la valorizzazione dei prodotti gastronomici della provincia di Sondrio e dei « pizzoccheri di Teglio ».

L'articolo 3 prevede la predisposizione di itinerari turistici, culturali e gastronomici e il relativo disciplinare.

L'articolo 4 individua la copertura finanziaria.

L'articolo 5 reca la data di entrata in vigore.

L'allegato A, infine, reca la ricetta originale dei « pizzoccheri di Teglio ».

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Finalità).

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione del prodotto gastronomico finito denominato « pizzoccheri di Teglio », attraverso l'istituzione di un distretto di ristorazione costituito da una rete di cucine locali, individuate in un circuito di osterie, trattorie, ristoranti locali e alberghi ricadenti nei comuni della provincia di Sondrio e della Valtellina.

2. Nell'ambito delle finalità di cui al comma 1, si prevede, altresì, la tutela e la promozione della ricetta originale dei « pizzoccheri di Teglio », custodita dall'Accademia del pizzocchero di Teglio, riportata nell'allegato A annesso alla presente legge.

3. I prodotti utilizzati nella ricetta originale dei « pizzoccheri di Teglio », di cui all'allegato A annesso alla presente legge, appartengono al patrimonio gastronomico della provincia di Sondrio e sono tutelati nella loro composizione e autenticità dalla presente legge.

ART. 2.

(Distretto di ristorazione della Valtellina e Comitato per la tutela e la valorizzazione dei suoi prodotti gastronomici).

1. Entro due mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, previa deliberazione della giunta provinciale di Sondrio, di intesa con la regione Lombardia, con decreto del Ministro dello sviluppo economico, sono costituiti il distretto di ristorazione della Valtellina e il Comitato per la tutela e la valorizzazione dei prodotti gastronomici della provincia di Sondrio e del prodotto gastronomico di cui all'articolo 1, comma 1, di seguito denominato « Comitato ».

2. Il Comitato è composto da:

a) quattro soggetti designati dalla provincia di Sondrio, di cui due rappresentanti dell'ente locale e due rappresentanti degli organismi pubblici o privati che operano nel settore del turismo, della cultura, dell'arte e della ristorazione;

b) un rappresentante per ciascuno dei comuni che compongono la provincia di Sondrio, designati tra i soggetti che rappresentano enti od organizzazioni che operano nel settore della tutela, della produzione e della promozione dei prodotti locali tradizionali;

c) cinque ristoratori designati dalle associazioni e dagli organismi di categoria, maggiormente rappresentativi a livello provinciale;

d) il presidente dell'Accademia del pizzocchero di Teglio, al fine di salvaguardare l'identità locale dei prodotti tipici.

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

4. Il Comitato ha il compito di promuovere la diffusione del prodotto di cui all'articolo 1, comma 1, e di garantire le modalità della sua preparazione e della sua somministrazione in conformità alla ricetta originale riportata nell'allegato A annesso alla presente legge, nonché dei prodotti gastronomici della provincia di Sondrio, a livello nazionale e internazionale, e di tutelarne le origini culturali.

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 promo-

zione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, e delle attività previste dall'articolo 2, comma 1, provvede sulla base delle indicazioni contenute nel decreto di istituzione del distretto di ristorazione della Valtellina, di cui al citato articolo 2, comma 1, alla predisposizione di itinerari turistici, culturali e gastronomici, costituiti da una rete di operatori della ristorazione aventi sede nella provincia di Sondrio, anche al fine di far emergere e valorizzare l'attività dei ristoratori non inseriti negli attuali circuiti di promozione turistica tradizionale.

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 occorrenti per la preparazione dei prodotti gastronomici tipici di cui si vogliono promuovere l'identità e la particolarità.

3. Il Comitato adotta 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 all'interno del distretto di ristorazione della Valtellina a livello locale, nazionale e internazionale, prevedendo a tale fine adeguate iniziative in collaborazione con l'Istituto nazionale per il commercio estero e con Buonitalia Spa.

ART. 4.

(Copertura finanziaria).

1. All'onere derivante dall'attuazione della presente legge, determinato nel limite massimo di 30.000 euro annui a decorrere dall'anno 2006, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento iscritto, ai fini del bilancio triennale 2006-2008, nell'ambito dell'unità previsionale di base di parte corrente « Fondo speciale » dello stato di previ-

sione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2006, allo scopo parzialmente utilizzando, quanto a 30.000 euro per l'anno 2006, l'accantonamento relativo al medesimo Ministero e, quanto a 30.000 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*.

ALLEGATO A

(Articolo 1, comma 2)

RICETTA ORIGINALE DEI « PIZZOCCHERI DI TEGLIO »

Ingredienti (dosi per quattro persone):

- a) 400 grammi di grano saraceno;
- b) 100 grammi di farina bianca;
- c) 200 grammi di burro;
- d) 250 grammi di formaggio Valtellina Casera a denominazione di origine protetta;
- e) 150 grammi di formaggio in grana da grattugia;
- f) 200 grammi di verze;
- g) 150 grammi di patate;
- h) uno spicchio di aglio, pepe acqua.

€ 0,30



15PDL0005700