

CAMERA DEI DEPUTATI N. 355

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato RUGGERI

Disposizioni per la valorizzazione del « tortello di zucca » e istituzione del relativo distretto di ristorazione

Presentata il 3 maggio 2006

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il tortello di zucca nel territorio mantovano e in aree circostanti è una specialità culinaria antichissima e, insieme, un piatto rituale denso di evocazioni culturali e di elementi simbolici. Il tortello di zucca è « quel che resta », è la concentrazione mangiabile di riti dimenticati o passati, come la commemorazione dei defunti, la fine dell'anno agrario celtico e la solennità dei Santi (da qui l'anglosassone *halloween*), la festa del fuoco purificatore del nuovo anno, dell'Epifania, di Sant'Antonio e la festa della famiglia che sta insieme e unita nell'attesa notturna del Natale. « La vigilia di Natale — scrive Renzo Dall'Ara — i tortelli si condividevano a strati in una grande zuppiera, con burro fuso e formaggio. Si copriva la zuppiera con un panno e i tortelli si lasciavano riposare per mezz'ora. Durante questo intervallo si procedeva alla benedizione della casa e della stalla. A farla erano gli uomini della famiglia, il più anziano e il più giovane con l'acqua be-

nedetta presa in chiesa nel pomeriggio. Dopo ci si riuniva tutti a tavola ma i tortelli non si consumavano tutti! Se ne lasciavano un po' nella zuppiera per i cari defunti che durante la notte di Natale sarebbero venuti a mangiarli ». Passato il Natale si aspettava il 17 gennaio, festa di S. Antonio, protettore degli animali, per fare un'altra scorpacciata di tortelli in onore del Santo e della fame atavica delle famiglie contadine. E dopo qualche bicchiere di vino rosso, fra un tortello e l'altro e le risa generali, gli anziani educavano i giovani al gusto dei tortelli e alla devozione a S. Antonio, così (come ci ricorda Renzo Dall'Ara): « Sant'Antoni d'la barba bianca, me magni i turtei e te gnanca ». Più che chiedersi « che cos'è » il tortello di zucca, è più corretto tentare di rispondere alla domanda « chi è ».

Il tortello di zucca è composto da un alto dosaggio di materiali antropologici, ma anche, appunto dalla zucca, che nella provincia di Mantova è diffusamente col-

tivata, commercializzata ed elevata a « logo » della gastronomia, come se si trattasse del « maiale vegetale ». Il tortello di zucca, appartenendo alla famiglia delle paste farcite, è sì un primo piatto, ma eccentrico: vanta la singolarità di essere dolce; da ciò la convinzione che arrivi dal Medioevo e che abbia definito la sua personalità (forma e contenuto) nel Rinascimento. Insomma, il tortello di zucca va visto come « relitto » della storia alimentare di una provincia ricchissima di scambi e di ispirazioni, essendo il mantovano insieme lombardo, veneto ed emiliano.

La persistenza nel passato e nel presente della zucca e, quindi, del tortello, conferma che, anche nell'epoca precedente la scoperta delle Americhe e l'ingresso in Europa di nuove varietà cucurbitate, la specialità esisteva. Il tortello di zucca è perciò una stratificazione di cultura e di storia organica. Dal passato remoto e pagano, fino a qualche decennio fa, è attestata la consuetudine di realizzare maschere scavate nelle zucche (lumeri, ovvero lanterne) « Zucca — scrive Stefano Scansani in alcune note antropologiche e di cultura alimentare — contenitore e contenuto commestibile della storia, *totem* e legame delle generazioni. Zucca uguale a madre e a casa, *idem* i tortelli ».

La specialità è confezionata in tutta la provincia di Mantova e nelle propaggini delle confinanti province di Verona, Rovigo, Ferrara, Modena, Reggio Emilia, Parma, Cremona e Brescia. Ma ogni famiglia, ogni paese, ogni zona ha la sua modalità di preparazione e di presentazione.

La ricetta principe è ritenuta quella di Mantova. Scrive Giovanni Nuvoletti in *Un matrimonio mantovano*: « In compenso, ahimè, mancavano i tortelli di zucca. Ora si può concepire una Mantova senza laghi e senza nebbia, ma non senza tortelli. Non era stagione di zucca ed è triste dover rilevare la mancanza del piatto più originale e famoso del mantovano ».

Gli ingredienti fondamentali del ripieno, che vanno amalgamati e lasciati riposare, sono la zucca (cotta a vapore o

al forno), la mostarda mantovana sminuzzata (mele in foglie), gli amaretti polverizzati, il formaggio grana, ed eventualmente noce moscata, pane grattugiato, uova, buccia di limone grattugiata e... un pizzico d'amore. Si avvolge il ripieno in una sfoglia di pasta all'uovo dando la forma di un grande raviolo, che va servito condito con burro fuso e salvia.

Nell'Oltrepo mantovano frequentemente sparisce la mostarda e il condimento prevede la passata di pomodoro con soffritto di cipolla. Non di rado c'è chi alla salsa aggiunge salamella mantovana fresca. Il poeta Alfredo Facchini, in arte Fredon, propone la sua formula: « La Ricetta dei tortelli », in forma di poesia dialettale mantovana: « S'at vò far di bon tortèi, / ti po' far coi salamèi / ma, la classica ricèta, / l'è me Madar ch'la m'la dèta. / Sùca stagna ben boïda, / in d'on stras ben sgosolada, / amaret c'me pasta trida, / fòrmai tant e nòs moscada... / La mostarda casalina, / po' t'aghsonti e'l pangratà / da limon 'na scorsetina... / Con le man taca-a inpastà ! / Fat al pist, fa di gnochin, / e, in dla sfoia ben tirada, / fa 'na specie d'agnolin / ma, da forma, un po' squadrata. / Còt al dent, come cunser, / agh vò òio e'n po' d'buter / e formai a volontà... / At 'gh è pronta da gustà / 'na minestra da sgordon / da dacquar col... scagaron !!! ».

Variano anche le forme, che possono essere a grande cappelletto, a barchetta, a caramella, a triangolo. In dialetto mantovano: « tortèi ad sùca, turtèi 'd sùca, turtèi con la sùca, turtèi con la söca ». Insomma, vere opere d'arte !

Gli esemplari e le ricette (la zucca e gli amaretti sono elementi fissi) costituiscono un enorme patrimonio, vario e vivissimo, quanto la notorietà dei tortelli di zucca in Italia e all'estero.

Il tortello di zucca è una delle rarissime « minestre » dolci, che nel nostro Paese si connettono a origini popolari ed elitarie, correlate a religioni diverse. Sono piatto di magro, essenziale per la vigilia di Natale; piatto popolare perché trova il volume originario nella zucca; piatto aristocratico e borghese perché contiene mostarda, amaretti e formaggio grana; piatto in sintonia con la cultura alimentare ebraica. La

specialità gode di molta letteratura, e nel presente vanno citati, fra gli altri, le ricerche e i saggi di Stefano Scansani, Renzo Dall'Ara, Salvatore Gelsi, Luciano Ghelfi, Luigi Sguaitzer, Giovanni Nuvoletti, Alfredo Facchini (Fredon), Ettore Berni e, non ultimo, Emilio Fanin. A Stefano Scansani va, in particolare, un ringraziamento per la stesura della presente relazione e per i preziosi e seguiti consigli. Indubbiamente, per le sue caratteristiche specifiche — uniche ed esemplari — il tortello di zucca è un monumento della civiltà alimentare nazionale, che coincide con un altrettanto singolare laboratorio gastronomico d'arte culinaria, qual è la provincia di Mantova, con le sue osterie, trattorie e ristoranti.

Passando all'articolato della presente proposta di legge, si evidenzia che essa trova fondamento nella contestuale presenza di due realtà nel territorio mantovano: la grande tradizione culturale e artistica di Mantova antica capitale europea, la grande tradizione gastronomica del « tortello di zucca » e la concentrazione di un elevato numero di osterie, trattorie e ristoranti, di riconosciuta eccellenza. Non a caso, le guide gastronomiche più prestigiose collocano alcuni ristoranti mantovani ai vertici della cucina mondiale. L'articolo 1 del testo chiarisce che si vuole promuovere la tutela e la valorizzazione del « tortello di zucca », non come un mero prodotto agroalimentare o gastronomico da commercializzare, ma come il « piatto » elaborato e consumato, appunto, nelle osterie, trattorie e ristoranti; non come un prodotto da proteggere con l'« indicazione geografica tipica » dei prodotti agricoli e alimentari, ma con l'attivazione degli strumenti moderni della politica industriale, del turismo e del commercio. Per questa ragione, la tutela del « tortello di zucca » viene ricercata, al pari dell'organizzazione e dei servizi dei distretti industriali, con l'istituzione di un distretto di ristorazione, inteso appunto come una rete sistemica di « cucine » locali, veri laboratori d'arte gastronomica: osterie, trattorie e ristoranti. In sostanza, non si vuole tutelare il « tortello di zucca » in sé, ma attraverso la valorizzazione dei ristoratori che lo

preparano e lo fanno degustare nei loro locali.

L'articolo 2 prevede le modalità di istituzione del Comitato per la tutela del tortello di zucca riservandone la gestione ai ristoratori. L'articolo 3 disciplina l'attivazione del distretto di ristorazione inserendolo nell'offerta turistica locale. Un obiettivo è quello di considerare la cucina mantovana come una attrattiva turistica già in sé. Una cultura turistica sbagliata tratta, troppo spesso, la cucina come un mero servizio di ricettività e non come un fatto culturale primario di autentica ospitalità. Inoltre, dichiarato che l'obiettivo delle attività del Comitato è la valorizzazione della cucina mantovana, si precisa che gli itinerari turistici devono far conoscere anche quelle osterie, trattorie e ristoranti che sono fuori da tutti gli altri circuiti dell'offerta turistica locale. Questo permette di valorizzare anche i cuochi, gli *chef* e i maestri non conosciuti o non titolati o non presenti nelle vetrine prestigiose dei grandi ristoranti. L'ultimo comma dell'articolo 3 propone, infine, che nel programma annuale delle attività del Comitato si attivino, fra le altre, due iniziative in particolare. La prima riguarda la promozione e l'istituzione di una mostra annuale, in cui radunare a Mantova ristoratori provenienti da tutto il mondo, per preparare, cucinare e far degustare al pubblico i propri tortelli di zucca. Lo scopo non è quello del concorso ma della rassegna, della vetrina e della pubblicità di ciascuna impresa ristoratrice. La seconda iniziativa riguarda la necessità e l'urgenza di iniziare a « educare al gusto ». Non si tratta di educazione alimentare o sanitaria ma di un accostamento all'arte della cucina. Come si educa alla musica o alla pittura o alla scultura così è necessario educare al gusto dei piatti tradizionali, a partire dal tortello di zucca. Quando un piatto fornito su una tavola imbandita non ha storia, radici, cultura e non scatena i sensi e le emozioni, in chi lo fa e in chi lo degusta, significa che non ha un'identità, non è nessuno, non è niente, non ha un futuro, non è un'opera d'arte. Questa attività va rivolta ai giovani nelle scuole

per sensibilizzarli ed educarli al gusto. Come esiste un'attività di visita delle scuole alle mostre di pittura o di ascolto della musica, così gli scolari e gli studenti devono frequentare le cucine per imparare, vedere, toccare, gustare le opere d'arte della nostra gastronomia locale e nazionale. La stessa cosa riguarda le giovani coppie, al fine di aiutarle a iniziare un rapporto familiare fondato anche sullo stare insieme, cucinando e mangiando con armonia e amore. Infine, è necessaria un'educazione ai consumatori, in genere, perché possano capire e discernere le diversità che esistono fra un piatto cuci-

nato in trattoria e un piatto tecnologico industriale o liofilizzato. È necessario educare il consumatore a capire che l'emozione, nel vedere un dipinto a colori dal vivo, non è la stessa che vederlo in una foto in bianco e nero e credere poi che il bello e l'arte siano la foto in bianco e nero. Il pericolo di una diseducazione al gusto, presente oggi nelle gastronomie tecnologiche e della « fretta » senza memoria e arte, è quello di non preparare, sedimentare e tramandare al futuro la sinfonia, la bellezza, la cultura, l'umanità dei piatti della cucina, quali memorie vive delle tradizioni locali.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Finalità).

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione del prodotto gastronomico denominato « tortello di zucca », attraverso l'istituzione di un distretto di ristorazione, realizzato sotto forma di una rete sistemica di « cucine » locali costituenti laboratori d'arte gastronomica e individuati nelle osterie, nelle trattorie e nei ristoranti.

2. Il « tortello di zucca » è un prodotto del patrimonio gastronomico della provincia di Mantova, le cui origini risalgono all'antica tradizione dell'arte culinaria.

ART. 2.

(Comitato per la tutela del « tortello di zucca »).

1. Entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge, previa deliberazione della giunta provinciale di Mantova, con decreto del Ministro delle attività produttive, è istituito il Comitato per la tutela del « tortello di zucca », 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 Mantova, di cui uno quale rappresentante della provincia e uno quale rappresentante degli organismi pubblici o pubblico-privati che operano nei settori del turismo, della cultura, dell'arte e delle espressioni musicali;

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

d) un rappresentante della sezione provinciale di Mantova dell'Associazione nazionale dei comuni italiani;

e) sei ristoratori designati dalle associazioni e dagli organismi mantovani di categoria.

3. Il Comitato elabora e approva un proprio regolamento ed elegge al proprio interno, a maggioranza semplice, un presidente che lo rappresenta.

4. Il Comitato ha il compito di promuovere la diffusione del « tortello di zucca » a livello nazionale e internazionale, di tutelare le origini culturali del prodotto gastronomico individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 2, nonché di garantire le modalità della sua preparazione e somministrazione in conformità al disciplinare predisposto ai sensi dell'articolo 3, comma 2.

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, valorizzazione e promozione del « tortello di zucca », provvede alla predisposizione di itinerari turistici, culturali e gastronomici, costituiti da una rete di operatori della ristorazione aventi sede nella provincia di Mantova e nelle province limitrofe, anche al fine di far emergere e valorizzare l'attività dei ristoratori non inseriti negli esistenti 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 per la preparazione del « tortello di zucca », della loro provenienza, delle relative dosi e delle modalità di presentazione finale, nonché norme per la tutela dei consumatori.

3. Il Comitato redige 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 degli itinerari di cui al comma 1, a livello locale, nazionale e internazionale, prevedendo a tale fine adeguate iniziative in collaborazione con i servizi turistici italiani ed esteri.

4. Il Comitato redige un programma annuale recante l'indicazione delle attività e degli interventi finalizzati alla promozione e alla tutela dell'arte gastronomica mantovana. In particolare, il programma prevede:

a) l'istituzione di una mostra, da tenere ogni anno a cura della provincia di Mantova, finalizzata a consentire l'incontro e lo scambio di esperienze dei ristoratori, provenienti dall'Italia e dai Paesi esteri, e incentrata sul tema del « tortello di zucca ». La mostra è articolata in una serie di laboratori pratici nei quali si procede alla preparazione e alla successiva degustazione da parte del pubblico dei « tortelli di zucca », al fine di promuoverne il consumo e la diffusione;

b) la realizzazione di apposite campagne di educazione del gusto e di informazione sul patrimonio gastronomico tradizionale, rivolte ai consumatori e, in particolare, agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado e alle giovani coppie.

ART. 4.

(Copertura finanziaria).

1. All'onere derivante dall'attuazione della presente legge, determinato nel limite massimo di 5.000 euro 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 previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2006, allo scopo parzialmente utilizzando, quanto a 5.000 euro per l'anno 2006, l'accantonamento relativo al medesimo Ministero e, quanto a 5.000 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*.

