

proposta di legge n. 429

a iniziativa del Consigliere Marinelli

presentata in data 26 giugno 2014

VALORIZZAZIONE E RICONOSCIMENTO DELLE TIPICITÀ
GASTRONOMICHE DELLE MARCHE

Signori Consiglieri,

la cultura del gusto si sta sempre più affermando e con essa si moltiplicano gli itinerari eno-gastronomici da affiancare a quelli più squisitamente turistici e soprattutto culturali. Ne emerge una scoperta delle Marche a tutto tondo, uno splendido insieme di bellezze, accoglienza, bontà e, in una parola benessere: la prova più efficace della longevità dei marchigiani, per la quale deteniamo il primato europeo.

Nelle Marche si sta bene, si mangia sano e alcuni nostri piatti tipici stanno conquistando il mondo, come le olive fritte ascolane, per citare l'esempio più eclatante.

Non è infatti il solo piatto tipico delle Marche. La nostra regione possiede un'ampia varietà di piatti tipici. Ogni paese e paesino ha la sua ricetta tipica o, meglio, la sua variante della ricetta tipica della zona (ad esempio il brodetto o i vincisgrassi, che vedono leggere modifiche degli ingredienti e delle modalità di preparazione a seconda delle diverse località della Marche).

Nella nostra regione si stanno moltiplicando le iniziative che hanno a che fare con il gusto, come ad esempio: "Distinti Salumi" che si è tenuta di recente a Cagli, la manifestazione dedicata a questo tipo di prodotti la cui preparazione, nata a livello familiare, ha una tradizione antichissima; "Tipicità", iniziativa eno-gastronomica che si svolge a Fermo e che rappresenterà le Marche all'Expo 2015 di Milano.

Con la presente proposta di legge si vuole creare un elenco delle ricette tipiche, eccellenze e non, della nostra regione.

Un particolare riguardo è riservato agli anziani, per la ricchezza rappresentata dalla loro me-

moria storica: essi potranno dare il loro contributo fornendo le versioni più antiche delle ricette del nostro territorio o addirittura arricchire l'elenco con ricette non più in uso e che potranno pertanto essere recuperate.

La presente legge è composta da 8 articoli.

L'articolo 1 riconosce l'importanza del patrimonio eno-gastronomico costituito in particolare da piatti tipici quale strumento di promozione della cultura regionale.

L'articolo 2 istituisce l'elenco delle ricette regionali che comprende anche sottosezioni da dedicare alle varianti locali dello stesso piatto, individuate come "Specialità di". L'elenco sarà pubblicato su apposito sito internet, con link collegati anche dai siti del settore turismo e del settore cultura.

Con l'articolo 3 vengono stabiliti i compiti della Regione, anche in collaborazione con gli istituti alberghieri regionali.

L'articolo 4 definisce i compiti dei Comuni interessati, che dovranno presentare apposita richiesta alla Regione Marche e mettere a disposizione ogni materiale utile circa la ricetta, o la specialità, tipica del posto.

Nell'articolo 5 viene previsto il coinvolgimento degli anziani per il recupero delle ricette locali nelle versioni più tradizionali.

L'articolo 6 prevede un circuito di valorizzazione delle ricette marchigiane.

L'articolo 7 prevede che entro centoventi giorni dall'entrata in vigore della presente legge la Giunta regionale emani un regolamento per definire le sue modalità di attuazione.

L'articolo 8, infine, detta le disposizioni finanziarie.

Art. 1
(Finalità)

1. La Regione riconosce e valorizza il patrimonio eno-gastronomico, costituito in particolare da piatti tipici, quale strumento di promozione della cultura e del territorio marchigiano, e contemporaneamente i suoi prodotti agricoli che ne costituiscono gli ingredienti originali.

Art. 2
(Elenco regionale delle ricette dei piatti tipici regionali)

1. La Regione istituisce presso la struttura regionale competente l'elenco delle ricette dei piatti regionali che comprende anche sottosezioni da dedicare alle varianti locali dello stesso piatto, individuate come "Specialità di". L'elenco è pubblicato su apposito sito internet, con link collegati anche dai siti del settore turismo e del settore cultura.

2. Ai fini dell'inserimento nell'elenco, la ricetta deve risultare utilizzata nel territorio della Regione da almeno trent'anni.

Art. 3
(Compiti della Regione)

1. La Giunta regionale, tramite le strutture competenti, promuove:

- a) studi e ricerche sui piatti tipici marchigiani e sulle loro varianti nei diversi territori, anche al fine del loro censimento;
- b) l'attivazione di un apposito elenco di cui all'articolo 2;
- c) la creazione di un apposito marchio "Ricetta tipica marchigiana – Specialità di" da affiancare ai riconoscimenti di qualità e di eccellenza già ottenuti da alcuni prodotti agroalimentari marchigiani, come il marchio DOP (Denominazione di origine protetta per il prosciutto di Carpegna), oppure il marchio IGP (Indicazione geografica protetta, recentemente ottenuto dai "maccheroncini" di Campofilone), o come ancora il marchio QM "Qualità marchigiana" per alcuni prodotti marchigiani.

2. La Giunta regionale, nell'ambito delle strutture competenti, può individuare un filone di studi e ricerche sulla tradizione culinaria delle Marche come aspetto rilevate della cultura e del turismo del territorio marchigiano, da valorizzare anche con qualificate pubblicazioni divulgative.

3. La Regione può avvalersi degli istituti alberghieri regionali presso i quali sono già attivi, o saranno avviati, specifici corsi di studio sui piatti

tipici marchigiani e sulle loro varianti locali in base di appositi accordi da sottoscrivere secondo quanto stabilito dal regolamento di cui all'articolo 7.

4. La Giunta regionale concede contributi ai Comuni, sulla base di eventuali progetti promossi ai sensi dell'articolo 5, in base alle risorse disponibili.

Art. 4

(Compiti dei Comuni)

1. I Comuni interessati all'inserimento dei propri piatti tipici, o specialità, nell'elenco "Ricetta tipica marchigiana – Specialità di" dovranno presentare apposita richiesta alla struttura regionale competente secondo le modalità previste dal regolamento di cui all'articolo 7. L'accoglimento della richiesta comporta l'inserimento della ricetta nell'elenco "Ricette tipiche marchigiane", corredata da una piccola storia della ricetta e di come è stata tramandata.

2. I Comuni mettono a disposizione della Regione ogni materiale utile a documentare la ricetta, o la specialità tipica, anche con l'apporto di associazioni locali del settore senza fini di lucro presenti sul proprio territorio.

Art. 5

(Coinvolgimento degli anziani)

1. I Comuni, nell'ambito delle attività di sostegno rivolte alla terza età, e sulla base di appositi progetti, promuovono e realizzano specifiche iniziative per il recupero della tradizione culinaria orale tramandata dagli anziani, depositari della memoria storica delle ricette originali più antiche.

Art. 6

(Valorizzazione delle ricette dei piatti tipici regionali)

1. La Regione valorizza le ricette dei piatti regionali anche mediante la creazione di un circuito di promozione per le imprese che esercitano attività di ristorazione, ospitalità, somministrazione o vendita di alimenti e bevande operanti sul territorio regionale che utilizzano le ricette inserite nell'elenco e che faranno richiesta alla Regione dell'apposito marchio, secondo le modalità previste dal regolamento di cui all'articolo 7.

2. Per la finalità di cui al comma 1, la struttura regionale competente utilizza il sito internet previsto dall'articolo 2, comma 1.

Art. 7
(Regolamento)

1. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore di questa legge, emana un regolamento per definire le modalità per la sua attuazione. In particolare stabilisce:

- a) i criteri e le modalità per l'inserimento delle ricette e delle loro eventuali versioni locali nell'elenco;
- b) i criteri e le modalità per la concessione di eventuali contributi;
- c) i criteri e le modalità per la creazione e la gestione del circuito di promozione di cui all'articolo 6, comma 1.

Art. 8
(Disposizioni finanziarie)

1. Per gli interventi previsti da questa legge l'entità della spesa è stabilita a decorrere dall'anno 2015 dalle rispettive leggi finanziarie nel rispetto degli equilibri di bilancio.

2. Le somme occorrenti per il pagamento delle spese indicate al comma 1 sono iscritte nell'UPB 31801 a carico del capitolo che la Giunta regionale istituisce, ai fini della gestione, nello stato di previsione della spesa del Programma operativo annuale (POA).

SCHEDA DI ANALISI ECONOMICO - FINANZIARIA (ART. 8 L.R. 31/2001)

PdI concernente: Valorizzazione e riconoscimento delle tipicità gastronomiche delle Marche

Iniziativa consigliere: Marinelli

1	Articolo	Tipologia della spesa	Durata della spesa	Quantificazione della spesa		Copertura degli oneri 2015	Note
				2015	della spesa anni successivi		
1	Finalità	Senza oneri					
2	Elenco regionale delle ricette dei piatti tipici regionali	Senza oneri					
3	Compiti della Regione	Corrente	Continuativa				
4	Compiti dei Comuni	Senza oneri					
5	Coinvolgimento degli anziani	Corrente	Continuativa				
6	Valorizzazione delle ricette dei piatti tipici regionali	Corrente	Continuativa				
7	Regolamento	Senza oneri					
8	Disposizioni finanziarie	Corrente	Continuativa	Legge finanziaria	Legge finanziaria		

POSIZIONE ORGANIZZATIVA
CONSULENZA ECONOMICA-FINANZIARIA
E SEGRETERIA II COMMISSIONE

IL RESPONSABILE
(Dott.ssa Loretta Lispi)

