

ATTI ASSEMBLEARI

IX LEGISLATURA

ESTRATTO DEL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA ANTIMERIDIANA DEL 6 DICEMBRE 2011, N. 62

PRESIEDE IL PRESIDENTE VITTORIANO SOLAZZI

Consiglieri segretari Moreno Pieroni e Franca Romagnoli

Assiste il Dirigente dell'Area servizi assembleari dott. Stefano Michele La Micela, in sostituzione del Segretario dell'Assemblea legislativa dott.ssa Paola Santoncini, assente.

Alle ore 10,40, nella sala assembleare di via Tiziano n. 44, ad Ancona, il Presidente dichiara aperta la seduta dell'Assemblea legislativa regionale.

OMISSIS

Il Presidente passa alla trattazione del punto iscritto all'ordine del giorno che reca:

- MOZIONE N. 229 dei consiglieri Solazzi, Bugaro, Giorgi, Pieroni, Romagnoli "Azioni a sostegno del made in Italy" (iscritta su decisione dell'Assemblea);
- MOZIONE N. 64 dei consiglieri Marangoni, Zaffini "Sistema regionale per la tutela della cultura dell'identità alimentare".

(abbinate ai sensi dell'art. 119 del R.I.)

OMISSIS

Il Presidente indice la votazione della mozione n. 64. L'Assemblea legislativa approva la mozione n. 64, nel testo che segue:



"L'ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE,

PREMESSO che

la comunità europea, lo Stato italiano e la Regione Marche tutelano con appositi marchi (DOC, DOP, IGT, ecc.) molti prodotti agro-alimentari dei nostri territori, ma senza un criterio di sistematicità;

la Comunità europea, già nei punti 2 e 3 delle premesse all'approvazione del regolamento (CE) 510/2006, riteneva "opportuno favorire la diversificazione della produzione agricola al fine di ottenere un migliore equilibrio tra l'offerta e la domanda sui mercati" e sottolineava come "un numero sempre crescente di consumatori annette maggiore importanza alla qualità anziché alla quantità nell'alimentazione";

l'articolo 2, comma 3, dello Statuto della Regione Marche "Riconosce il carattere policentrico della società marchigiana", figlio della millenaria storia che ha lasciato profonde tracce di differenziazione tra le diverse zone geografiche, le cui peculiarità vanno protette ed esaltate e mai sottaciute o livellate;

con l'articolo 4, comma 2, dello Statuto la Regione Marche "Assume iniziative per favorire lo spirito imprenditoriale soprattutto dei giovani, con particolare attenzione a forme solidalistiche e cooperative. Promuove un modello di sviluppo socialmente equo, territorialmente equilibrato, ecologicamente sostenibile e solidale, ispirandosi al metodo della programmazione";

con l'articolo 4, comma 3, dello Statuto la Regione Marche "Promuove nell'ambito delle proprie competenze iniziative per la tutela dei diritti dei consumatori";

con l'articolo 5, comma 2, dello Statuto la Regione Marche "Promuove la salvaguardia, la valorizzazione e la fruizione dell'ambiente, del paesaggio e della natura, quale sistema su cui convergono azioni umane e processi naturali, assumendoli quali beni strategici per le generazioni future";

con l'articolo 5, comma 3, dello Statuto la Regione Marche "Promuove attività culturali, salvaguarda e valorizza il patrimonio storico, artistico e archeologico favorendone la conservazione, la conoscenza e l'utilizzazione e la fruizione pubblica"; e nulla come la tradizione dell'alimentazione e la cura nella scelta delle materie prime utilizzate ci racconta la storia di un popolo, la sua cultura e la sua capacità di adattamento al territorio;

sul territorio regionale abbiamo numerosi istituti tecnici e facoltà universitarie dediti alla preparazione di agronomi, di operatori turistici, di albergatori e di ristoratori, di dottori in materie collegate alla cura del territorio, dell'ambiente, dell'allevamento, dell'economia



dell'alimentazione e del turismo, nei quali si opera ancora troppo spesso in maniera autonoma e disarticolata senza fare "rete";

il turismo è una delle principali fonti di reddito per la regione Marche e per i suoi cittadini, eppure non esiste nella regione un "sistema turismo" e le attività in essere sono ancora troppo spesso affidate all'imprenditorialità del singolo operatore, al quale non sono messe a disposizione strutture e risorse per poter fornire al turista la qualità che la nostra regione potrebbe esprimere;

le aziende agricole marchigiane, per le loro dimensioni e la loro capillare diffusione sul territorio si pongono alla base della "filiera breve", principale elemento garanzia delle genuinità dei prodotti agroalimentari;

le più importanti marinerie dell'Adriatico sono marchigiane e riforniscono l'Italia intera del miglior pesce fresco;

la cucina marchigiana è sinonimo nel mondo di genuinità e di salute alimentare;

oggi i cittadini hanno riscoperto le tradizioni legate alla storia ed alla cultura dei territori che abitano e che visitano, e chiedono sempre più una concreta garanzia che ciò che acquistano sia rispondente a quanto promesso dal nome del prodotto e dal venditore;

negli anni la Regione Marche ha approvato, ai sensi e per gli affetti dell'articolo 32 dello Statuto, i testi unici:

- a) 1.r. 20/2003 e s.m.: "Testo unico delle norme in materia industriale artigiana e dei servizi alla persona";
- b) 1.r. 9/2006 e s.m. "Testo unico delle norme regionali in materia di turismo";
- c) 1.r. 27/2009: "Testo unico in materia di commercio";

Tutto ciò premesso

IMPEGNA LA GIUNTA REGIONALE

a predisporre un "Testo unico del sistema regionale per la tutela della cultura dell'identità alimentare" con cui creare:

- 1) un marchio che identifichi tutte le attività tutelate ai sensi del testo unico stesso;
- 2) un disciplinare per addivenire all'attribuzione del marchio a chi ne farà richiesta;
- 3) una rete di interventi per collegare in maniera armonica il mondo della formazione scolastica ed universitaria con il mondo del lavoro, preparando i giovani nella coltivazione di prodotti



agroalimentari autoctoni, nell'allevamento di razze storiche locali, nella preparazione di ricette della tradizione culinaria marchigiana, e che queste risorse così preparate abbiano una qualifica professionale specifica riconosciuta dalla Regione e garantita dal marchio;

- 4) la tutela per le aziende presenti sul territorio regionale che producono prevalentemente prodotti agroalimentari tipici locali e che allevano prevalentemente animali di razze storiche locali, riconosciuta tramite il marchio;
- 5) la tutela per gli operatori della ristorazione, sia sul territorio regionale che in tutto il mondo, che possono fregiarsi del titolo di "cucina tipica marchigiana" solo se utilizzano materie prime marchigiane tutelate e si avvalgano di risorse umane di cui al punto 3) o abbiano determinati requisiti di storicità nella presenza sul territorio, riconosciuta tramite il marchio;
- 6) la tutela per i piccoli commercianti di prodotti ittico-agroalimentari che commercializzano prevalentemente prodotti tipici locali (c.d. filiera corta) riconosciuta dal marchio;
- 7) la ricerca, la tutela e la valorizzazione di ricette storiche locali per esaltare la tipicità della cucina di ogni zona della regione, da raccogliere avvalendosi della collaborazione di storici, di ristoratori e delle strutture formative regionali;
- 8) la creazione di un sito internet che raccolga tutte le informazioni sulla tutela del patrimonio agro alimentare marchigiano e sulla diffusione del marchio".

IL PRESIDENTE

Vittoriano Solazzi

I CONSIGLIERI SEGRETARI

Moreno Pieroni

Franca Romagnoli