

Dati informativi concernenti la legge regionale 4 novembre 2022, n. 26

Il presente elaborato ha carattere meramente informativo, per cui è sprovvisto di qualsiasi valenza vincolante o di carattere interpretativo. Pertanto, si declina ogni responsabilità conseguente a eventuali errori od omissioni.

Per comodità del lettore sono qui di seguito pubblicati:

- 1 - Procedimento di formazione
- 2 - Relazione al Consiglio regionale
- 3 - Strutture di riferimento

1. Procedimento di formazione

- La proposta di legge è stata presentata al Consiglio regionale in data 14 marzo 2022, dove ha acquisito il n. 133 del registro dei progetti di legge su iniziativa dei Consiglieri Rigo, Bet, Centenaro, Cestaro, Corsi, Dolfin, Finco, Pan, Scatto, Vianello, Zecchinato, Valdegamberi, Andreoli, Cecchetto, Gianpiero Possamai e Puppato;
- Il progetto di legge è stato assegnato alla Terza Commissione consiliare;
- La Terza Commissione consiliare ha espresso parere sul progetto di legge in data 6 luglio 2022;
- Il Consiglio regionale, su relazione della Terza Commissione consiliare, relatore il consigliere Filippo Rigo, e su relazione di minoranza Terza Commissione consiliare, relatrice la Vicepresidente della stessa, consigliera Cristina Guarda, ha esaminato e approvato il progetto di legge con deliberazione legislativa 25 ottobre 2022, n. 26.

2. Relazione al Consiglio regionale

- Relazione della Terza Commissione consiliare, relatore il consigliere Filippo Rigo, nel testo che segue:

“Signor Presidente, colleghi consiglieri,

la presente proposta di legge è volta a valorizzare la ristorazione tradizionale di qualità del territorio Veneto e a tutelare la tradizione enogastronomica della Regione attraverso l’istituzione del logo “Ristorazione tipica del Veneto” e della “Settimana della tradizione enogastronomica veneta”.

Il Veneto è tra le Regioni con maggiore varietà e ampiezza del patrimonio agroalimentare grazie alla particolare conformazione geografica del territorio e alla sua prestigiosa storia. La cucina veneta è infatti caratterizzata da una vasta tipologia di piatti tipici di un’area geografica che abbraccia il mare, i laghi, la pianura e la montagna.

Promuovere la ristorazione è fondamentale in quanto essa costituisce un settore importante per l’economia veneta, non solo per i consumi diretti, ma altresì in quanto fonte di grande attrazione turistica. L’offerta enogastronomica rappresenta una primaria motivazione di viaggio; gran parte della spesa dei turisti è destinata alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi. A tal proposito, il Veneto si è da sempre distinto per la reputazione delle specialità agroalimentari di qualità che arricchiscono le tavole della ristorazione. Favorire la trasmissione della cultura enogastronomica veneta è poi essenziale per rafforzare il legame tra i prodotti tipici e i territori da cui essi provengono. La condivisione di tradizioni, esperienze, sapori e profumi consolida la dimensione collettiva, mantiene viva la memoria storica e al contempo promuove la creatività. I piatti tipici, quali portatori di valori della comunità, devono essere custoditi affinché venga preservata l’identità della Regione del Veneto.

Il presente progetto di legge cerca di accogliere le istanze pervenute dalle associazioni di categoria che hanno evidenziato la necessità di un intervento normativo volto alla valorizzazione delle eccellenze venete che passano anche e soprattutto per la tradizione enogastronomica. Le iniziative proposte sono volte ad attribuire un riconoscimento agli esercizi di ristorazione tipici per supportarne ed incentivarne l’azione.

Con riferimento al testo di legge, la presente proposta si articola come segue:

- dopo l’articolo 1 che illustra le suddette finalità, l’articolo 2 indica come destinatari gli esercizi che preparano e somministrano pasti e bevande della tradizione enogastronomica del Veneto;
- l’articolo 3 stabilisce l’istituzione del logo “Ristorazione tipica del Veneto” e la sua concessione ad un organismo privato, costituito in forma consortile o associata tra i ristoratori o alle associazioni di categoria singole o associate, che ne disciplina l’utilizzo e il controllo come stabilito con apposito regolamento;
- l’articolo 4 prevede i requisiti per l’utilizzo del logo: valorizzare la filiera corta, preparare le ricette della tradizione enogastronomica veneta e offrire ai consumatori adeguate informazioni circa il carattere tradizionale veneto delle ricette utilizzate. Il logo è volto a pubblicizzare l’operato delle suddette attività e a garantire sotto il profilo qualitativo la tutela dei consumatori;
- l’articolo 5 menziona l’istituzione del Registro in cui vengono iscritti gli esercizi di ristorazione che hanno ottenuto il riconoscimento all’utilizzo del logo. Tale iscrizione può costituire titolo preferenziale per l’accesso a finanziamenti o erogazioni di contributi regionali;
- l’articolo 6 prevede che il concessionario sia assoggettato a periodici controlli sullo stato d’attuazione della presente legge e del regolamento, da parte della struttura regionale competente che provvede alla revoca della concessione in caso di gravi inadempienze;
- l’articolo 7 istituisce la “Settimana della tradizione enogastronomica veneta” diretta a promuovere il logo, a preservare la tradizione veneta e a tramandare la cultura enogastronomica ai turisti italiani e stranieri. Al fine di sostenere economicamente

la realizzazione dell'evento, si impegna la Giunta regionale a erogare contributi nella misura prevista dalla norma finanziaria (articolo 9);

- l'articolo 8 prevede delle sanzioni per l'utilizzo del logo da parte di soggetto non iscritto al registro o per l'utilizzo del logo in modo non conforme al regolamento;
- l'articolo 10, infine, prevede l'entrata in vigore della legge il giorno successivo alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto.

La Terza Commissione consiliare, acquisiti i pareri della Prima Commissione consiliare e della Sesta Commissione consiliare, rispettivamente ai sensi dell'articolo 66 e dell'articolo 51 del Regolamento consiliare, in data 6 luglio 2022 ha approvato a maggioranza il progetto di legge regionale n. 133 che viene ora sottoposto all'esame dell'Assemblea consiliare.

Hanno votato a favore i rappresentanti dei gruppi: Liga Veneta per Salvini Premier (Andreoli con delega Cecchetto, Dolfin, Pan, Gianpiero Possamai, Puppato, Rigo); Zaia Presidente (Bet, Centenaro, Giacomini con delega Bisaglia); Forza Italia Berlusconi-Autonomia per il Veneto (Bozza).

Si sono astenuti i rappresentanti dei gruppi: Partito Democratico Veneto (Montanariello), Europa Verde (Guarda); Misto (Lorenzoni).

Nessun voto contrario.”;

- Relazione di minoranza della Terza Commissione consiliare, relatrice la Vicepresidente della stessa, consigliera Cristina Guarda, nel testo che segue:

“Signor Presidente, colleghi consiglieri,

non sorprenderà che il mio intervento su questo progetto di legge a prima firma del consigliere Rigo si apre con le medesime battute utilizzate nella mia relazione al progetto di legge n. 130 sulla promozione del gelato tradizionale; infatti la connessione per oggetto alimentare tra i due provvedimenti è tanto ovvia quanto irresistibile. Comincio anche questa mia relazione ribadendo che la controrelazione su questo progetto di legge non nasce da una preclusione nel merito; non nutro infatti pregiudizi di sorta, specie quando si parla di promozione e valorizzazione della prossimità. E perché con l'esperienza che ho acquisito fino ad oggi occupandomi di confraternite enogastronomiche, produzioni alimentari locali come birra artigianale o canapa per uso anche alimentare, ho potuto toccare con mano e confermare ciò che già nel mio lavoro avevo potuto vivere: la passione per la promozione della cultura culinaria locale apre mondi straordinari, possibilità di relazione, di creazione di ponti nazionali e internazionali anche in termini culturali. La promozione della tradizione locale può creare occasioni economiche capaci di resistere nel tempo e di dare benefici non solo a chi la realizza e alla sua filiera, ma alla comunità intera.

Ecco perché credo che sia interessante affrontare questo tema in norme che aiutino a realizzarla. Spero solo non diventino solo espressioni temporanee di identità per poi cadere nell'oblio e non venire adeguatamente applicate, per burocrazia, tempo o fondi inadeguati.

Non posso non notare, poi, che il progetto di legge oggi all'esame dell'aula è stato, come noto, preceduto dal progetto di legge sul gelato tradizionale, licenziato ormai mesi fa, ma all'orizzonte vi è un analogo progetto di legge, presentato dalla stessa maggioranza, le cui finalità, quando non addirittura le singole disposizioni, sono pressoché sovrapponibili: mi riferisco al progetto di legge n. 131 a prima firma del consigliere Michieletto, intitolato “Salvaguardia della tradizione culinaria veneta “a tavola con il leone””. Il riferimento al titolo di questo specifico progetto di legge, oltre a denotare e prendere atto che in questa legislatura c'è una particolare passione culinaria, compensata mediante la presentazione di progetti di legge a tema alimentare, mi serve per sostenere il mio emendamento, e ciò a dire che sostenere la tradizione va benissimo. Proponerei solo una riflessione: salvaguardare la tradizione non implica arrestarsi e restar fermi non tenendo conto che 1) il mondo apprezza la storia e la sua peculiarità culinaria, ma cercherà sempre di unirli ai cambiamenti, vorticosamente veloci, di abitudini. Ecco perché negli scorsi decenni l'abitudine alimentare è profondamente cambiata, consentendo alle famiglie di apprezzare i piatti tipici a base di carne non solo in rare occasioni, come la domenica o le feste, così come accadeva a casa dei nostri nonni, ma quasi ogni giorno, se la dieta era più equilibrata. 2) il mondo sta cambiando anche in termini ambientali, sociali e produttivi, anche nel settore della ristorazione; e ciò si sta riconoscendo con percorsi, casalinghi, artigianali e professionali, in risposta alle sollecitazioni e alle nuove consapevolezze etiche e ecologiche.

Per questo, visto che questo progetto di legge vuole avere, come rilevato in commissione, un approccio complessivo e non esclusivo, ho proposto in particolare un emendamento che desidera riconoscere e valorizzare anche quei ristoratori, e sono tanti, che volendo rimanere nella tradizione culinaria veneta offre una cucina priva di prodotti di origine animale e senza trascurare chi, apprezzando la tradizione veneta, ha compiuto una scelta ambientale, etica, in alcuni casi anche di taglio spirituale, e cioè quella del vegetarianesimo/veganesimo. Non si tratta di “ismi”, abbiamo invece a che fare con il rispetto della natura e dell'ambiente partendo dal luogo che, in virtù della necessità di soddisfacimento di esigenze primarie, il nutrirsi, appunto, ci accomuna tutti: la tavola. Da qui, da questa esigenza umana, che è elemento anche, e soprattutto, di cultura (non è un caso che anche la Sesta Commissione si sia espressa su questo progetto di legge; e non è affatto un caso che un altro degli emendamenti presentati ponga la necessità di una compartecipazione del Consiglio regionale per stabilire su quali criteri occorrerà stabilire cosa è o meno ricetta tradizionale).

È una scelta che per me può avere un senso a livello personale e di comunità, nel rispetto di quei ristoratori, più di 100, di cui ho potuto conoscere l'impegno ad unire le tradizioni culinari con le abitudini alimentari di tutti, in particolare di chi personalmente, non desidera consumare carne. Ma è una scelta che per noi assieme può avere un grande valore per ricordare la grande parsimonia e oculatezza delle nostre famiglie nel preparare i pasti in epoche di grande sofferenza economica e sociale, quella che ci ha regalato tra i piatti migliori usando polenta, riso, cereali e bisi fasioi e le tante verdure del nostro territorio.”.

3. Strutture di riferimento

- Direzione industria artigianato commercio e servizi e internazionalizzazione delle imprese
- Direzione promozione economica e marketing territoriale
- Direzione agroalimentare