

CAMERA DEI DEPUTATI N. 275

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

GRILLINI, ALBONETTI, BERTOLINI, BRANDOLINI, CHICCHI, DE BRASI, FINCATO, FOGLIARDI, FORLANI, GHIZZONI, GIULIETTI, GOZI, LAGANÀ FORTUGNO, LENZI, MARCHI, MIGLIOLI, MOTTA, MURA, OTTONE, PEDULLI, RAISI, REALACCI, RUGGERI, ZANOTTI

Disposizioni per la valorizzazione e la promozione della « sfoglia emiliano-romagnola » e disciplina della relativa professione

Presentata il 28 aprile 2006

ONOREVOLI COLLEGHI! — In principio, era la sfoglia l'ingrediente-base di molti piatti tipici della cucina tradizionale emiliana, che merita — secondo l'Artusi — una riverenza: « È un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perché il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre ».

La sfoglia può dirsi elemento principe di quel patrimonio culturale che ha reso la regione del Carducci simbolo nazionale e internazionale della pasta.

La sfoglia impastata manualmente è una specialità antichissima, densa di evocazioni culturali e di elementi simbolici e

deriva da tradizioni alimentari poverissime. È il prodotto geniale di un'epoca caratterizzata da miseria, ingegno, capacità di offrire in tavola sempre qualcosa di gustoso e di nutriente, in grado di fornire gioia al palato e sollievo dopo una dura giornata di lavoro. Farina e uova sono i pochi e poveri elementi con cui infatti è stata da sempre « impastata » la sfoglia.

Non si conosce con esattezza il periodo in cui è nata o a chi è possibile farla risalire, ma pare che la sfoglia fosse già conosciuta dagli etruschi nel IV secolo avanti Cristo.

I romani mangiavano *laganum*, parola che in alcuni dialetti del sud Italia identifica la pasta. La sfoglia, sotto forma di lasagna, ebbe grande successo nei secoli. Verso la fine del '300 arriva il « torteleto », nonno di quello che conosciamo come tortellino. La paternità fu attribuita dall'ingegnere Ceri, di origine toscana, a un fantomatico oste di Castelfranco Emilia, il quale avrebbe voluto così emulare l'ombelico di Venere, per mettere pace fra Bologna e Modena. La sfoglia raggiunse il massimo grado di creatività culinaria nel XVI secolo grazie a Messisburgo, direttore di mensa alla Corte d'Este; dopo di lui altri (Scappi, Stefani e altri) si prodigarono in consigli e in ricette sulla lavorazione della sfoglia.

La regione Emilia-Romagna, ricchissima di scambi e di ispirazioni, con « l'oste di Castelfranco » è legata intimamente alle vicende storico-gastronomiche della sfoglia che è oggi confezionata « a mano » in tutto il territorio.

La sfoglia è base indispensabile per una serie di primi piatti ormai famosi e prodotti in tutto il mondo, come lasagne, tagliatelle, maltagliati, tagliolini, tortellini, eccetera.

Questa proposta di legge ha lo scopo di tutelare e di promuovere la più antica tradizione emiliano-romagnola dell'arte di preparare la sfoglia fatta in casa e a mano, per evitare che la standardizzazione di un prodotto come la pasta, così legato alla sua terra, possa sottrarre gusto al cibo e dignità ad un alimento che è arte, tradizione e forte biglietto da visita turistico per la regione nel mondo.

È indubbio che la primogenitura della pasta all'uovo fatta in casa vada attribuita alla città delle due torri. « Hai fatto una buona sfoglia quando sollevandola contro luce vedi san Luca » (il santuario che domina la città dal colle della Guardia) dicono le « azdore », massaie bolognesi.

La ricetta più antica per fare la sfoglia è la seguente: è necessario disporre su un tagliere della farina bianca di grano tenero per pasta (non è importante il grado di macinazione). Si predispongono la farina in forma circolare creando al centro uno

spazio dove si dovranno rompere le uova. La proporzione è un etto di farina per ogni uovo. Non essendo il grado di umidità omogeneo per tutte le farine e non essendo le uova necessariamente tutte regolari, sarà l'esperienza della/o sfoglina/o a suggerire se vadano aggiunti farina o un albume d'uovo per modulare il grado di consistenza dell'impasto, che dovrà risultare « né tenero, né duro » ma morbido ed elastico. Mai e poi mai aggiungere acqua, che è solo un palliativo momentaneo per modulare la consistenza. Per impastare, rompere le uova nello spazio creato al centro, sbattendole con una forchetta e facendo attenzione a non fare fuoriuscire il composto dal mucchio di farina. Lavorare per 15-20 minuti rigorosamente a mano finché l'impasto non sarà liscio, poroso, elastico e senza grumi. Il segreto di una buona sfoglia sta tutto in questa fase di lavorazione che darà il tocco e il sapore a tutti i piatti.

La sfoglia andrà quindi « tirata » (stesa) — come vuole la tradizione — con un « matterello » di spessore variabile, a seconda del tipo di pasta che si vuole preparare.

Questa, l'estrema semplificazione di un'arte culinaria antica, che va ben oltre la ricetta ed il semplice miscelare ingredienti; tanto che il mestiere della « sfoglina » o dello « sfoglino » — termine con cui si indica una donna o un uomo particolarmente abili nell'ottenere la sfoglia — è uno dei più antichi e tradizionali della regione.

Non era infatti raro, fino a qualche tempo fa, vedere nelle cucine delle trattorie la « azdora » intenta a preparare la sfoglia con il « matterello » sul « tagliere ». Come molte tradizioni, anche quella della sfoglina si sta purtroppo perdendo. Anche la sfoglia è oggi preparata per lo più industrialmente, ma il risultato è assai lontano da quel « monumento della civiltà alimentare nazionale » che coincide con un altrettanto singolare laboratorio gastronomico d'arte culinaria, qual è l'Emilia-Romagna con le sue osterie, trattorie, ristoranti e scuole culinarie.

Tuttavia, negli ultimi tempi, si è assistito a un rilancio e a un rinnovato interesse per l'antica ed artigianale tradizione culinaria anche grazie al prezioso lavoro di associazioni come « *slow food* ».

È cresciuta quindi, a volte anche tumultuosamente, la richiesta di cibi sani, non industriali, legati alla storia e ai sapori di un passato assai vicino per tradizione, memoria e parentela. Così è sempre più frequente trovare nei panifici e nelle pasticcerie bolognesi l'offerta di prodotti tradizionali di fattura artigianale e manuale tra cui gli immancabili tortellini e le notissime tagliatelle.

Si è persino assistito a un rilancio della « sfoglia » fatta a mano e sono nate scuole di formazione come ad esempio quella di Bologna, « La vecchia scuola », che nel corso di dodici anni di vita ha formato oltre 500 sfogline/i, soprattutto stranieri, a dimostrazione che la « sfoglia » rappresenta uno dei biglietti da visita della cultura enogastronomica del nostro Paese nel mondo.

Passando all'articolato della presente proposta di legge, si evidenzia che essa trova fondamento nella contestuale presenza di due realtà sul territorio: la grande tradizione culturale e artistica della regione e la grande tradizione gastronomica della pasta, con l'alta concentrazione di osterie, trattorie, ristoranti e scuole di riconosciuta eccellenza.

Non a caso, le guide gastronomiche più prestigiose collocano alcuni ristoranti emiliani ai vertici della cucina mondiale e non a caso le città emiliane sono associate, nel mondo, alla buona cucina e all'alimentazione di qualità.

L'articolo 1 del testo chiarisce che si vogliono promuovere la tutela e la valorizzazione della sfoglia emiliano-romagnola, e della sua ricetta originale, non come un mero prodotto agroalimentare o gastronomico da commercializzare, ma come ingrediente base di numerosi piatti tradizionali: un prodotto da proteggere non solo con l'« indicazione geografica tipica » dei prodotti agricoli e alimentari, ma anche con l'attivazione degli strumenti moderni della politica industriale, del turismo e del com-

mercio. Per questa ragione, la tutela della sfoglia è ricercata con l'istituzione di un distretto di ristorazione, inteso appunto come una rete sistemica di « cucine » locali, veri laboratori d'arte gastronomica: osterie, trattorie, ristoranti e scuole.

In sostanza, non si vuole solo tutelare la « sfoglia emiliano-romagnola » in sé, ma anche attraverso la valorizzazione dei ristoratori che la preparano e ne permettono la degustazione nei loro locali.

L'articolo 2 prevede come costituire il Comitato per la tutela della « sfoglia » riservandone la gestione ai ristoratori e alle scuole.

L'articolo 3 descrive come attivare il distretto di ristorazione, tramite l'inserimento nell'offerta turistica locale, con l'obiettivo di considerare la cucina emiliano-romagnola come uno dei motivi per cui è bene visitare le città della regione: cioè la buona tavola. 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 di promozione è la valorizzazione della cucina emiliano-romagnola — viene precisato che gli itinerari turistici devono far conoscere anche quelle osterie, trattorie, ristoranti e scuole che non sono stati valorizzati sinora dai circuiti dell'offerta turistica. Ciò permetterà di far conoscere anche i cuochi, gli *chef* e i maestri non conosciuti, non titolati o non presenti nei ristoranti di prestigio.

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-fiera annuale in cui radunare a Bologna ristoratori provenienti da tutto il mondo per preparare, cucinare e fare degustare al pubblico i prodotti della sfoglia fatta a mano. 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 pensare alle strategie adatte per salvaguardare il mestiere di « sfoglina/o ». In questo caso, l'attività va rivolta ai giovani e nelle scuole per sensibilizzarli ed educarli al gusto. È inoltre necessaria una forte campagna di sensibilizzazione e di pubblicizzazione dei prodotti artigianali a base di « sfoglia » fresca, soprattutto in una fase in cui si è quotidianamente sottoposti o minacciati da presunte catastrofi alimentari (come l'influenza aviaria) che rischiano sempre più di mettere in serio pericolo le aziende avicole italiane.

L'articolo 4 propone di istituire la figura professionale della/o sfoglina/o al fine di dare certezza a una antichissima professione sempre sottovalutata perché ritenuta di carattere domestico e quindi data per scontata come molte professioni

ed abilità ritenute di prevalenza femminile.

L'articolo 5, individua la copertura finanziaria.

L'allegato 1 reca, infine la ricetta originale della « sfoglia emiliana-romagnola ».

Parlando di Bologna, Artusi conclude: « Nessuno apparentemente vuol dare importanza al mangiare e la ragione è facile a comprendersi: ma poi, messa da parte l'ipocrisia, tutti si lagnano di un desinare cattivo o di una indigestione per cibi mal preparati. La nutrizione essendo il primo bisogno della vita, è cosa ragionevole l'occuparsene per soddisfarlo meno peggio che sia possibile ».

Questa proposta di legge è dedicata alla memoria di Mafalda Nanetti, madre del primo firmatario e provetta sfoglina.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Finalità).

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione dell'ingrediente gastronomico denominato « sfoglia emiliano-romagnola », 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, nei ristoranti, negli istituti alberghieri e nelle scuole di formazione.

2. La sfoglia emiliana-romagnola, preparata secondo la ricetta originale di cui all'allegato 1 annesso alla presente legge, è un prodotto del patrimonio gastronomico della regione Emilia-Romagna, e di Bologna in particolare, le cui origini risalgono all'antica tradizione dell'arte culinaria.

ART. 2.

(Comitato per la tutela della sfoglia emiliano-romagnola).

1. Entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge, previa deliberazione della giunta regionale dell'Emilia-Romagna, con decreto del Ministro delle attività produttive, è istituito il Comitato per la tutela della sfoglia emiliano-romagnola di seguito denominato « Comitato ».

2. Il Comitato è composto da:

a) un rappresentante del Ministero delle attività produttive, designato dal ministro stesso;

b) tre soggetti designati dal presidente della regione Emilia-Romagna, di cui uno quale rappresentante della provincia, uno quale rappresentante del comune di Bo-

logna e uno quale rappresentante degli organismi pubblici o pubblico-privati che operano nei settori del turismo, dell'enogastronomia e dell'agricoltura;

c) un rappresentante della provincia di Bologna, designato dal presidente della provincia;

d) un rappresentante del comune di Bologna, designato dal sindaco;

e) un rappresentante delle associazioni enogastronomiche;

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

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

4. Il Comitato ha il compito di promuovere la diffusione della sfoglia emiliano-romagnola 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 3.

5. Il Comitato è dotato di autonomia gestionale e contabile e la sua attività è finanziata tramite appositi fondi pubblici e privati; i membri del Comitato svolgono la loro opera a titolo gratuito, salvo il rimborso delle spese sostenute per viaggi necessari alle attività di promozione.

ART. 3.

(Promozione del turismo).

1. Il Comitato, con l'ausilio della provincia, del comune e della regione nonché delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, provvede ad organizzare un concorso di idee fra le scuole professionali per creare un marchio che caratterizzi e individui con chiarezza i

ristoranti e le osterie che servono ai loro clienti pasta fresca fatta a mano.

2. Il Comitato, nell'ambito delle attività di tutela, valorizzazione e promozione della « sfoglia emiliano-romagnola », provvede alla predisposizione di itinerari turistici, culturali e gastronomici, costituiti da una rete di operatori della ristorazione aventi sede nella regione Emilia-Romagna 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.

3. 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 della sfoglia emiliano-romagnola, della loro provenienza, delle relative dosi e delle modalità di presentazione finale, nonché misure per la tutela dei consumatori.

4. Il Comitato redige un regolamento recante i criteri e le modalità per l'inserimento degli operatori della ristorazione negli itinerari di cui al comma 2, nonché opportune misure di controllo finalizzate a garantire che la loro attività sia conforme a quanto stabilito dal disciplinare di cui al comma 3.

5. Il regolamento di cui al comma 4 reca altresì norme per la promozione degli itinerari di cui al comma 2, a livello locale, nazionale e internazionale, prevedendo a tale fine adeguate iniziative in collaborazione con i servizi turistici italiani ed esteri.

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

a) l'istituzione di una mostra-fiera, da tenere ogni anno a cura della provincia di Bologna, finalizzata a consentire l'incontro e lo scambio di esperienze dei ristoratori, provenienti dall'Italia e dai Paesi esteri, e incentrata sul tema della sfoglia emiliano romagnola. La mostra è articolata in una serie di laboratori pratici nei quali si

procede alla preparazione e alla successiva degustazione da parte del pubblico di prodotti gastronomici della cucina tradizionale emiliana confezionati con la sfoglia emiliano-romagnola al fine di promuoverne l'impiego 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;

c) di promuovere e sostenere il mestiere di sfoglina o di sfoglino con appositi corsi.

ART. 4.

(Istituzione della professione di « sfoglina » e di « sfoglino »).

1. Al fine di tutelare e di promuovere la sfoglia emiliano-romagnola è istituita la professione di sfoglina e di sfoglino, nella quale sono ricompresi tutti gli sfoglino e le sfoglino che attualmente lavorano nei ristoranti e nei negozi artigianali di pane e di pasta.

2. La professionalità di cui al comma 1 si consegue con il diploma rilasciato al termine dei corsi di formazione professionale indetti a tale scopo e finanziati dalla provincia di Bologna in collaborazione con le competenti scuole esistenti.

3. La durata dei corsi di cui al comma 2 è stabilita con un apposito regolamento emanato dal presidente della provincia di Bologna, sentite le associazioni di settore.

ART. 5.

(Copertura finanziaria).

1. All'onere derivante dall'attuazione della presente legge, determinato nel limite massimo di 250.000 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 previsio-

nale 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 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.

Allegato 1

(Articolo 1, comma 2)

RICETTA ORIGINALE DELLA SFOGLIA EMILIANO-ROMAGNOLA.

La sfoglia emiliano-romagnola è preparata secondo la seguente ricetta originale:

- a) la sfoglia emiliano-romagnola è il risultato finale della lavorazione di un impasto di farina di grano tipo 00 e di uova fresche;
- b) la proporzione è di circa un etto di farina per ogni uovo;
- c) l'impasto avviene attraverso la rottura delle uova nello spazio creato in modo circolare al centro della farina;
- d) la lavorazione avviene per circa 20 minuti rigorosamente a mano finché non si ottiene un impasto elastico e senza grumi;
- e) la sfoglia viene stesa con un matterello di legno su di un tagliere, parimenti di legno.

PAGINA BIANCA

€ 0,30



15PDL0016070