

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 3521

## PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa del deputato PARENTELA

Disciplina dell’attività di turismo lattiero-caseario e delle « vie del formaggio »

*Presentata il 17 marzo 2022*

ONOREVOLI COLLEGGHI! — Nell’ambito del settore del turismo quello rurale, soprattutto negli ultimi anni, sta riscuotendo un notevole successo grazie ad una sempre maggiore attenzione dei cittadini di ogni parte del mondo alle tradizioni e alle caratteristiche del territorio, al rispetto dell’ambiente e alla curiosità nei confronti del cibo, ma anche grazie all’educazione all’alimentazione; attività come fattorie didattiche, esperienze enogastronomiche autentiche e all’aria aperta offerte, ad esempio, dagli agriturismi sono sempre più apprezzate.

In questo contesto, il turismo enogastronomico è ormai ben affermato e può essere suddiviso in diverse sottocategorie, sulla base dei prodotti agricoli o agroalimentari tradizionali attorno ai quali si sviluppa. I numeri del turismo enogastronomico crescono ogni anno, basti pensare che le esperienze culinarie sono presenti ormai nelle vacanze di tutte le tipologie di turisti, dai

più giovani agli anziani. I dati indicano un sostanziale aumento di persone che partecipano a tali attività enogastronomiche; esperienze culinarie nei ristoranti e bar storici (+16 per cento), eventi legati al cibo (+16 per cento), degustazione di piatti tipici in un ristorante del luogo (+15 per cento), visite in aziende agricole e vitivinicole (+15 per cento), mercati tradizionali (+13 per cento), ristoranti etnici (+12 per cento).

Il turismo enogastronomico ha assunto anche la valenza di strumento di trasformazione culturale e antropologica. Il cibo e il vino sono espressioni di un territorio, della gente che vi vive e delle sue tradizioni oltre che elementi d’identificazione e di differenziazione rispetto agli altri. Conoscere le origini, i processi e le modalità di produzione significa scoprire quindi i territori, le vicende storiche, artistiche e sociali nonché la vita delle persone del luogo.

In tal senso, l’enogastronomia ha iniziato a configurarsi come una forma di

esperienza culturale, stimolando le persone a viaggiare.

Per il turista questo stimolo si traduce non più esclusivamente nell'acquisto di prodotti locali o nel mangiare piatti tipici, ma spesso si allarga alla visita dei luoghi di produzione, dalle aziende vitivinicole, ai frantoi, ai caseifici e altro. Senza dimenticare il recarsi in ristoranti *gourmet* e storici, acquistare cibo presso *food truck*, partecipare a *cooking class*, *food tour* ed eventi a tema *food*. Questa nuova forma di turismo, quindi, è sempre più alla ricerca di una pluralità di esperienze in cui si fruisce anche del patrimonio culturale del luogo in modo attivo.

Per quanto riguarda l'aspetto economico, i dati forniti dall'Osservatorio nazionale del turismo presentano un quadro particolarmente positivo: in termini di spesa *pro capite*, un viaggiatore straniero che nel 2017 ha scelto l'Italia per una vacanza motivata dalle eccellenze enogastronomiche ha speso, in media, 149,9 euro al giorno. Inferiore il *budget* medio per le altre tipologie di vacanza: vacanza culturale 128,7 euro, vacanza sportiva 122,9 euro, vacanza in montagna 109,3 euro, vacanza verde/agriturismo 103,9 euro, vacanza al mare 90,2 euro, vacanza al lago 85,2 euro.

Tra i turisti enogastronomici, l'88 per cento vede come esperienza preferita « mangiare piatti tipici del luogo in un ristorante locale », l'82 per cento « visitare un mercato con prodotti del territorio », il 72 per cento « visitare un ristorante o bar storico », il 70 per cento « comprare cibo da un *food truck* », il 67 per cento « partecipare ad un evento legato al cibo ». L'*open day* rientra tra gli eventi legati al cibo e tra i mercati con prodotti del territorio e può rappresentare un'ulteriore occasione in quanto, proprio all'interno delle aziende agricole, si possono fare delle degustazioni rilanciando il prodotto a « chilometro zero », punto di forza della produzione italiana ed europea, caratteristico dell'ambiente e della cultura del nostro Paese.

Nonostante le diverse esperienze proposte dal settore, permane una domanda inespressa di esperienze a tema che indica

l'esistenza di un mercato potenziale ancora da soddisfare. Tra questi, troviamo i viaggi enogastronomici di più giorni organizzati dalle agenzie che, al momento, sono per lo più a tema « vino ». Tuttavia, il sito *www.cheesejourneys.com* propone dei veri e propri viaggi organizzati che ruotano intorno al mondo del formaggio. Le mete sono Vermont, Inghilterra, Olanda, Svizzera, Francia, Nord Italia. I viaggi prevedono diverse attività presso musei del cibo, aziende, vigneti, mercati e altro.

In generale, su diversi portali turistici si parla di « vie del formaggio » ed è spesso possibile trovare la descrizione di prodotti di eccellenza del settore lattiero-caseario. A tal proposito, bisogna sottolineare il fatto che nello scenario dell'enogastronomia italiana la maggior parte dei produttori di prodotti di eccellenza (DOP e IGP) sono quelli del settore dei formaggi (26.491 su 80.189, 33 per cento del totale), cui seguono i settori degli oli extravergine di oliva (21.959, 27,4 per cento) e dei prodotti ortofrutticoli e dei cereali (18.746, 23,4 per cento).

Appare perciò necessario incentivare il turismo caseario o del formaggio, come già fatto con il vino *in primis* e successivamente con l'olio, offrendo così un'occasione per le agenzie turistiche, le aziende agricole e i produttori del settore.

Con questa proposta di legge si intende favorire iniziative turistiche, esperienze educative e gastronomiche: il turista può visitare le aziende agricole locali, conoscere le fasi di lavorazione dei prodotti caseari, vivere un'esperienza sensoriale unica, degustare i prodotti, scoprire le storie dei casari, interagire col territorio, scoprire una rete legata alla tradizione del territorio e dei borghi del nostro Paese.

La presente proposta di legge consta di tre articoli.

L'articolo 1 definisce il turismo lattiero-caseario o delle vie del formaggio. L'articolo 2 estende le disposizioni relative all'enoturismo anche al turismo lattiero-caseario. Con l'articolo 3 si stabilisce la possibilità per le regioni di promuovere questo settore nel proprio territorio.

## PROPOSTA DI LEGGE

—

## Art. 1.

*(Definizione)*

1. Si definisce « turismo lattiero-caseario o delle “vie del formaggio” » l’insieme delle attività concernenti la conoscenza dei formaggi prodotti in Italia svolte nel luogo di produzione, comprese la visita dei luoghi di allevamento e di mungitura del bestiame e di esposizione degli strumenti utili alla produzione, la degustazione e l’acquisto delle produzioni casearie aziendali, anche in abbinamento con altri alimenti e con bevande, e le iniziative a carattere didattico e ricreativo nei caseifici nonché nei luoghi di mungitura del bestiame e di produzione e trasformazione dei formaggi.

## Art. 2.

*(Introduzione del comma 505-bis dell’articolo 1 della legge 27 dicembre 2017, n. 205)*

1. Dopo il comma 505 dell’articolo 1 della legge 27 dicembre 2017, n. 205, è inserito il seguente:

« 505-bis. A decorrere dal 1° gennaio 2023, le disposizioni dei commi da 503 a 505 si applicano anche alle attività di turismo lattiero-caseario o delle “vie del formaggio”, come definito dalla legislazione vigente in materia ».

## Art. 3.

*(Attività di promozione)*

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano possono promuovere, attraverso la rete *internet* e con campagne informative realizzate nel territorio, apposite iniziative al fine di far conoscere le aziende che svolgono attività di turismo lattiero-caseario o delle « vie del formaggio ».



\*18PDL0178640\*