



# Istituzione del premio di "Maestro dell'arte della cucina italiana"

## A.C. 1419

Dossier n° 199 - Schede di lettura  
31 ottobre 2023

### Informazioni sugli atti di riferimento

A.C.	1419
Titolo:	Istituzione del premio di "Maestro dell'arte della cucina italiana"
Iniziativa:	Governativa
Date:	
presentazione:	19 settembre 2023
assegnazione:	13 ottobre 2023
Commissione competente :	XIII Agricoltura
Sede:	referente
Pareri previsti:	I Affari Costituzionali, II Giustizia, V Bilancio e Tesoro, VII Cultura e X Attività produttive

### Premessa

Il disegno di legge in esame si inserisce nel più ampio quadro normativo volto a **tutelare, sostenere e promuovere il patrimonio agroalimentare italiano** il quale è stato oggetto di **recenti misure di carattere legislativo**.

In proposito, l'art. 24, comma 4, del D.L. n. 34 del 2023, convertito con modificazioni dalla legge n. 56 del 2023, ha disposto l'incremento di 200 mila euro per l'anno 2023 del **Fondo per il sostegno delle eccellenze nella gastronomia e dell'agroalimentare italiano** istituito dall'art. 1, comma 868, della legge di bilancio 2022 (legge n. 234 del 2021) nello stato di previsione del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF). La finalità perseguita dalla disposizione richiamata consiste nel **promuovere e sostenere le eccellenze della ristorazione e della pasticceria italiana**, nel **valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano**, anche attraverso interventi che incentivino la valorizzazione dei prodotti a denominazione d'origine e indicazione geografica e le eccellenze agroalimentari italiane, gli investimenti in macchinari professionali e altri beni strumentali durevoli, nonché in interventi in favore dei giovani diplomati nei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. In proposito, è stato emanato il [decreto 4 luglio 2022](#) "*Definizione dei criteri e delle modalità di utilizzazione del Fondo di parte capitale per il sostegno delle eccellenze della gastronomia e dell'agroalimentare italiano*" nonché il [decreto 21 ottobre 2022](#), pubblicato nella G.U. del 20 dicembre 2022, che ha introdotto misure volte alla "*Definizione dei criteri e delle modalità di utilizzazione del Fondo di parte corrente per il sostegno delle eccellenze della gastronomia e dell'agroalimentare italiano*".

Si ricorda, inoltre, il **Fondo per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e certificati** - di cui all'articolo 1, commi 826-827, L. n. 234 del 2021 - dotato di risorse pari ad **1 milione** di euro per il 2022, con lo scopo di sostenere interventi per la transizione ecologica della ristorazione per la promozione di iniziative sul territorio nazionale volte a sviluppare azioni tese a garantire una offerta adeguata di produzioni alimentari tipiche (PAT), ad indicazione geografica e biologica, al fine di incrementare l'offerta di tali produzioni nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi, favorendone la conoscenza e divulgazione presso i consumatori. Tali risorse sono state ripartite su base regionale con [decreto 15 settembre 2022](#). Si menziona, inoltre, la recente istituzione - articolo 1, commi 424-425, della legge di bilancio 2023, L. n. 197 del 2022 - del **Fondo per la sovranità alimentare**, con una dotazione di 25 milioni di euro per ciascuno degli anni 2023-2026. Tale Fondo ha il compito, tra gli altri, di rafforzare il sistema agricolo e agroalimentare nazionale, anche attraverso interventi finalizzati alla **tutela e alla valorizzazione del cibo italiano di qualità**.

Si fa presente, poi, che i **commi da 1144 a 1149** dell'art. 1 della legge n. 178 del 2020 ([legge di bilancio 2021](#)) recano disposizioni in materia di **valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche, delle produzioni agroalimentari e industriali italiane** e della dieta mediterranea e del contrasto al fenomeno dell'*Italian sounding*.

In particolare, il comma **1144** del sopra indicato art. 1 stabilisce che la Repubblica Italiana definisce e promuove la rete degli esercizi della ristorazione italiana nel mondo allo scopo di valorizzare le tradizioni enogastronomiche, le

produzioni agroalimentari e industriali italiane e della dieta mediterranea nonché per contrastare i fenomeni di contraffazione e di *Italian sounding* ai sensi dell'[articolo 144, comma 1-bis, del codice della proprietà industriale, di cui al decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30](#) Il **comma 1145** definisce poi la nozione di "ristorante italiano"; il comma **1146** demanda ad un decreto interministeriale la definizione, tra gli altri l'attribuzione dell'attestazione distintiva di «ristorante italiano nel mondo», in base a specifiche norme tecniche, esclusivamente ai ristoranti in possesso dei requisiti prescritti, su proposta del segretariato tecnico (previsto dalla lettera o) con compiti di responsabilità di selezione e di proposta delle candidature) e previa verifica da parte del personale incaricato dalla locale camera di commercio italiana all'estero o dalla camera di commercio mista o da un altro organismo individuato dal decreto di cui al presente comma; nonché l'attribuzione dell'attestazione distintiva di « pizzeria italiana nel mondo » e di « gelateria italiana nel mondo » secondo le medesime modalità ora descritte (lettere b) e c)); il comma 1147 individua i soggetti che svolgono a l'attività di promozione all'estero dei prodotti enogastronomici tipici della ristorazione italiana (ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, ENIT-Agenzia nazionale del turismo, dalle camere di commercio italiane all'estero) riconoscendo agli istituti italiani di cultura all'estero il ruolo di diffondere la conoscenza della cultura e delle tradizioni enogastronomiche italiane. Il comma **1148** prevede l'istituzione della Conferenza annuale-Stati generali della ristorazione italiana nel mondo, per l'incontro, lo studio e la valorizzazione dell'offerta del comparto enogastronomico italiano attraverso la rete degli esercizi di ristorazione italiana nel mondo. Nell'ambito della Conferenza sono conferite le attestazioni distintive di «ristorante italiano nel mondo», di «pizzeria italiana nel mondo» e di «gelateria italiana nel mondo» agli esercizi in possesso dei requisiti di particolare pregio indicati nel disciplinare del marchio «Ospitalità italiana». Il comma **1149**, infine, autorizza, per il conseguimento di tali fini la spesa di **1 milione di euro** per ciascuno degli anni **2021, 2022 e 2023**.

Si segnala, poi che - per quanto riguarda il *made in Italy* agroalimentare - la [legge di bilancio 2018](#) (legge n. 205 del 2017) ha previsto, all'art. 1, comma 501, per il potenziamento delle azioni di promozione del *made in Italy* agroalimentare all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, la destinazione di 2 milioni di euro per ciascuno degli anni 2018 e 2019 e 3 milioni di euro per l'anno 2020 all'Associazione delle camere di commercio italiane all'estero.

Si fa presente, inoltre, che nell'**indagine conoscitiva** sul "*Made in Italy: valorizzazione e sviluppo dell'impresa italiana nei suoi diversi ambiti produttivi*" avviata nel dicembre 2022 dalla X Commissione Attività Produttive della Camera e conclusasi lo scorso 31 marzo, è stato dedicato un ampio spazio al **settore agroalimentare** specie con riferimento alla sua tutela di fronte al fenomeno di *Italian sounding* e, più in generale, alle azioni di contrasto alla contraffazione sul piano internazionale dei prodotti agroalimentari.

Con riferimento alla **tutela del *Made in Italy***, si ricorda, infine che è all'esame del Parlamento il **ddl sul *Made in Italy* (A.C. 1341)**, che reca disposizioni organiche per valorizzare e promuovere le produzioni di eccellenza italiane tra le quali anche quelle agroalimentari. Tra le disposizioni più rilevanti con riferimento al settore agroalimentare si ricordano quelle sulla certificazione della ristorazione italiana nel mondo, sulle misure di promozione della cucina italiana all'estero nonché sull'istituzione di un Fondo per la tutela delle indicazioni geografiche registrate e dei prodotti agroalimentari nel mondo. Come segnalato nell'Analisi Tecnico-Normativa allegata al provvedimento in esame esso è finalizzato a celebrare il genio italiano nell'arte culinaria, e pertanto "*è in linea col programma del Governo, orientato a promuovere il *made in Italy*, in particolare, nel settore alimentare*".

Si ricorda, infine, che, di recente, la [legge 10 maggio 2023, n. 53](#) ha istituito la **Commissione parlamentare di inchiesta sulle attività illecite connesse al ciclo dei rifiuti e su altri illeciti ambientali e agroalimentari**. In particolare, la lettera n) dell'art. 1 della legge citata, attribuisce alla Commissione, tra gli altri, anche il compito di indagare sull'esistenza di attività illecite nel settore agricolo e agroalimentare, comprese quelle connesse a forme di criminalità organizzata, commesse anche attraverso sofisticazioni e **contraffazione di prodotti enogastronomici, di etichettature e di marchi di tutela**, compreso il loro traffico transfrontaliero, anche ai fini dell'aggiornamento e del potenziamento della normativa in materia di reati agroalimentari, a tutela della salute umana, del lavoro e dell'ambiente nonché del contrasto del traffico illecito di prodotti con marchio «made in Italy» contraffatti o alterati.

## Contenuto

Il disegno di legge [A.C. n. 1419](#) ha lo scopo di **sostenere** e di **promuovere l'eccellenza dell'arte culinaria italiana** attraverso l'istituzione di un **premio** al merito denominato "**Maestro dell'arte della cucina italiana**".

Il disegno di legge in esame si compone di **11 articoli**.

**L'articolo 1** illustra le **finalità** del disegno di legge in commento che consistono nel **sostegno** e nella **promozione dell'arte culinaria** che, nelle sue espressioni, rappresenta un'eccellenza italiana che coniuga artigianalità e creatività. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste esercita un'azione di sostegno e promozione orientando la propria azione al recupero delle tradizioni e alla valorizzazione delle relative professionalità.

**L'articolo 2** prevede l'**istituzione** del premio "**Maestro dell'arte della cucina italiana**". Il suddetto premio è istituito presso la Presidenza del Consiglio dei ministri e viene conferito ai cittadini italiani che si siano

distinti in maniera encomiabile nel campo della gastronomia e, con la loro opera, abbiano esaltato il prestigio della cucina italiana, contribuendo a valorizzare l'eccellenza nazionale.

**L'articolo 3** indica le **categoria di merito** (gelateria, pasticceria, cucina, vitivinicoltura, olivicoltura) nelle quali può essere conferito il premio in esame. È specificato che il premio è conferito annualmente dal Presidente del Consiglio dei ministri. Il suddetto elenco delle categorie di merito può essere integrato con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

**L'articolo 4** precisa che il premio di "**Maestro dell'arte della cucina italiana**" è costituito da una **medaglia di bronzo** che presenta, da un lato, l'emblema della Repubblica italiana e, dall'altro lato, in ragione dell'appartenenza ad una delle categorie di merito di cui all'articolo 3, le specifiche diciture ad esse corrispondenti («Maestro dell'arte della gelateria italiana»; «Maestro dell'arte della pasticceria italiana»; «Maestro dell'arte della cucina italiana»; «Maestro dell'arte vitivinicola italiana»; «Maestro dell'arte olivicola italiana»).

**L'articolo 5** stabilisce i **requisiti** per la **candidatura**. Si prevede, nello specifico, che possono conseguire il premio i candidati che sono in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) aver concluso un percorso formativo pluriennale nel settore di riferimento;
- 2) aver maturato almeno quindici anni di comprovata esperienza nel settore di riferimento;
- 3) aver tenuto una condotta civile e sociale irreprensibile;
- 4) aver adempiuto agli obblighi tributari e previdenziali.

**L'articolo 6** reca disposizioni inerenti l'iter di **presentazione delle candidature**. Le candidature per il conferimento del premio sono proposte dal Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste anche sulla base di segnalazioni da parte delle associazioni di categoria. È stabilito che le candidature sono trasmesse alla Presidenza del Consiglio dei ministri entro il 30 aprile di ciascun anno.

**L'articolo 7** istituisce, presso la Presidenza del Consiglio dei ministri, un **comitato di selezione delle candidature**. Esso è composto da:

- 1) un rappresentante della Presidenza del Consiglio dei ministri, che lo presiede;
- 2) un rappresentante del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;
- 3) un rappresentante del Ministero delle imprese e del *made in Italy*;
- 4) un rappresentante del Ministero dell'istruzione e del merito;
- 5) un rappresentante di ciascuna delle categorie di merito di cui all'articolo 3.

I componenti del comitato di cui al comma 2 sono nominati con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, durano in carica tre anni.

**L'articolo 8** reca la disciplina della **fase istruttoria** dell'iter di conferimento del premio che viene svolta dal comitato di cui all'articolo 7. La predetta istruttoria è volta, in particolare, ad accertare che i singoli candidati si siano resi singolarmente benemeriti nel raggiungimento di livelli di eccellenza nell'esercizio della propria attività in una delle categorie di merito di cui all'articolo 3.

**L'articolo 9** stabilisce che coloro che sono insigniti del premio in commento possono ricevere **incarichi** di esperti negli **istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** in deroga ai requisiti previsti dall'[articolo 7, comma 6, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165](#).

Il comma 6 dell'art. 7 del D. Lgs 165 del 2001, prevede che le amministrazioni pubbliche, per specifiche esigenze cui non possono far fronte con personale in servizio, possono conferire esclusivamente incarichi individuali, con contratti di lavoro autonomo, ad esperti di particolare e comprovata specializzazione anche universitaria, in presenza dei seguenti presupposti di legittimità:

- a) l'oggetto della prestazione deve corrispondere alle competenze attribuite dall'ordinamento all'amministrazione conferente, ad obiettivi e progetti specifici e determinati e deve risultare coerente con le esigenze di funzionalità dell'amministrazione conferente;
- b) l'amministrazione deve avere preliminarmente accertato l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno;
- c) la prestazione deve essere di natura temporanea e altamente qualificata; non è ammesso il rinnovo; l'eventuale proroga dell'incarico originario è consentita, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico;
- d) devono essere preventivamente determinati durata, oggetto e compenso della collaborazione.

Nell'Analisi Tecnico-Normativa allegata al disegno di legge in esame, si fa presente che il testo normativo in commento propone percorsi didattici che consentono agli insigniti del premio in parola di insegnare negli istituti professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera. Pertanto, si legge nel documento richiamato "accanto all'obiettivo del miglioramento dell'offerta formativa in settori in cui tradizionalmente il nostro Paese eccelle, il disegno di legge può rappresentare un efficace strumento di contrasto del fenomeno della disoccupazione giovanile sortendo esternalità positive nel settore dell'industria agroalimentare e su quello del turismo".

**L'articolo 10** prevede le modalità di **revoca del premio**. E' stabilito che l'insignito del premio che si renda indegno incorre nella perdita dello stesso. La proposta di revoca del premio può essere avanzata da ciascuno dei ministri rappresentati nel comitato di cui all'articolo 7. La proposta di revoca è presentata al comitato, che, previa sommaria deliberazione, la comunica all'interessato. Entro il termine di trenta giorni dal ricevimento della comunicazione, l'interessato ha diritto di presentare per iscritto le proprie osservazioni. La revoca del premio è disposta con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri.

*Si osserva che appare necessario individuare le ipotesi di indegnità dalle quali l'art. 10 fa discendere la perdita del premio di cui si tratta, coordinando eventualmente tale disposizione con il precedente art. 5 inerente i requisiti per la candidatura.*

**L'articolo 11** quantifica in 2.000 euro annui a decorrere dal 2024, gli **oneri** connessi al conferimento del premio di cui all'art. 1, individuandone la relativa copertura.

## Relazioni allegata o richieste

Il disegno di legge in esame si compone di una Relazione Illustrativa, di una Relazione Tecnica, di un'Analisi tecnico normativa, nonché di un'Analisi dell'impatto della regolamentazione.

## Rispetto delle competenze legislative costituzionalmente definite

Il disegno di legge in esame ha lo scopo di **sostenere** e di **promuovere l'eccellenza dell'arte culinaria italiana**, del suo **patrimonio gastronomico** e dei suoi prodotti di eccellenza (vino e olio) attraverso l'istituzione di un **premio** al merito. Tale premio è istituito, come sintesi di creatività e originalità dell'estro del nostro Paese e anche come espressione del *made in Italy*.

Con riferimento al **riparto delle competenze legislative** delineate nell'art. 117 della Costituzione il disegno di legge in esame appare principalmente riconducibile alla **materia di competenza regionale residuale "agricoltura"** e alla materia di **competenza esclusiva** dello Stato relativa alla **tutela della concorrenza** (art. 117 Cost., secondo comma, lettera e), nell'ambito della quale la giurisprudenza costituzionale (sentenza 175 del 2005) ha ricondotto la tutela del "made in Italy".

Si fa presente che l'agricoltura, intesa come attività di produzione che si estrinseca, a norma dell'art. 2135 del codice civile, nella coltivazione del fondo, nella selvicoltura e nell'allevamento di animali, rientra nella competenza residuale delle Regioni, non essendo menzionata tra le materie di competenza esclusiva statale o concorrente tra lo Stato e le regioni dall'art. 117 della Costituzione. Tuttavia, la giurisprudenza della Corte costituzionale ha chiarito che la competenza residuale regionale non rileva quando l'intervento legislativo interessi materie che, seppur incidenti nel comparto agricolo, sono nominate dall'art. 117 della Costituzione tra le competenze statali e concorrenti. Il riferimento è, in particolare, ai vincoli derivanti dall'ordinamento UE che limitano sia la potestà statale che quella regionale e alle materie di competenza esclusiva statale (art. 117, secondo comma) quali la tutela della concorrenza (lett. e), l'organizzazione amministrativa (lett. g), l'ordinamento civile e penale (lett. l).

Si ricorda, inoltre, che, ai sensi dell'articolo 117, terzo comma, della Costituzione, sono materie di competenza concorrente che interessano il comparto agricolo: il commercio con l'estero, la tutela e la sicurezza del lavoro, l'istruzione e la formazione professionale, la tutela della salute, la ricerca e il sostegno all'innovazione, l'alimentazione e gli enti di credito fondiario e agrario a carattere regionale.

## Analisi di impatto di genere

Il disegno di legge in esame ha la finalità di **promuovere** e **sostenere l'eccellenza della cucina italiana**, dei suoi **prodotti gastronomici** e di quelli nei quali l'Italia eccelle nel mondo (come il vino e l'olio).

Pur non essendo presenti nel testo del provvedimento specifiche disposizioni rilevanti ai fini della valutazione dell'impatto di genere, appare utile riportare alcuni dati generali sulla presenza, in Italia, delle imprese femminili nell'ambito della ristorazione e dell'agricoltura. Nel settore dell'alta cucina e più in generale della ristorazione, il ruolo delle donne fino a pochi decenni fa presentava un carattere marginale.

Negli ultimi decenni, si è però assistito ad un cambiamento di rotta. Infatti, seppure la figura maschile continua ad essere predominante nella ristorazione italiana, la presenza femminile nel settore si è andata affermando con maggiore determinazione. Dal **V Rapporto nazionale sull'imprenditoria femminile** UnionCamere, pubblicato nel luglio del 2022, emerge, infatti, che le imprese a conduzione femminile sono attive in particolare, nel settore dei servizi seguito da quello dell'agricoltura e silvicoltura. Nello specifico, nel 2021 su un totale di **1 milione e 343 mila imprese femminili** operanti in Italia, quelle di ristorazione hanno rappresentato oltre il **29 per cento** del totale, analogamente a quelle operanti nel **settore agricolo (28,6%)**. L'imprenditoria femminile gioca inoltre un ruolo non trascurabile all'interno di talune filiere strategiche come, ad esempio, quella della *blue economy*. In tale ambito, su un totale di oltre 44 mila imprese che operano in tale settore, il **21,5%** è condotto da donne. All'interno del suddetto ambito, il 25% svolge attività nei servizi di alloggio e ristorazione. Nel suddetto Rapporto è anche delineata un'importante

componente della base imprenditoriale femminile quale l'**artiginalità** intesa come insieme di "saperi", tradizioni del territorio e manualità dalle quali scaturiscono creatività e qualità del prodotto. In tale senso, alla fine del 2021, su un totale di 219 mila imprese femminili artigiane presenti in Italia si è registrato un incremento di oltre 700 unità delle stesse a fronte di un calo consistente di quelle non femminili (oltre 4mila).

Si rappresenta, infine, che secondo quanto emerge da una ricerca svolta dall'**Osservatorio per l'imprenditoria femminile** di Union Camere, **nel 2022** si è invece registrata una diminuzione del numero delle imprese femminili rispetto al 2021 (**6 mila in meno**). Tale tendenza è stata determinata dal contesto generale del mercato ancora complicato dagli effetti della pandemia, dalla guerra russo-ucraina e dalla crisi energetica; ciò ha determinato un decremento del numero delle nuove imprese femminili nei settori nei quali esse sono tradizionalmente affermate (ristorazione, settore alberghiero, manifatture, agricoltura e commercio).