



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

A.C. 1419-A

Dossier n° 199/1 - Elementi per l'esame in Assemblea
15 gennaio 2024

Informazioni sugli atti di riferimento

A.C.	1419-A
Titolo:	Istituzione del premio di "Maestro dell'arte della cucina italiana"
Iniziativa:	Governativa
Date:	
termine dell'esame in Commissione:	10 gennaio 2024

Introduzione

Il disegno di legge in esame ([A.C. 1419-A](#)) 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**. Da ultimo, la legge di bilancio per il 2024 ha disposto il **rifinanziamento** di alcune misure volte al sostegno degli indigenti e degli acquisti di beni di prima necessità stabilendo l'**incremento di 600 milioni per il 2024 del Fondo** destinato all'**acquisto di beni alimentari di prima necessità**, di carburanti ed abbonamenti a mezzi di trasporto pubblico, istituito presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF). L'art. 1, (commi 2-6) della stessa legge di bilancio per il 2024 ha previsto, inoltre, l'**incremento di 50 milioni per il 2024 del Fondo per la distribuzione delle derrate alimentari alle persone indigenti**.

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, la recente entrata in vigore della [legge n. 206 del 2023](#) recante *"Disposizioni organiche per la valorizzazione, la promozione e la tutela del made in Italy"* pubblicata sulla G. U., del 27 dicembre 2023. Essa reca disposizioni organiche per valorizzare e

promuovere le produzioni di eccellenza italiane tra le quali anche quelle agroalimentari. Tra le disposizioni più rilevanti inerenti il 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.

Si ricorda, in particolare, che l'art. 34 ha istituito la **certificazione distintiva di «ristorante italiano nel mondo»**, da attribuirsi, su richiesta, ai ristoratori operanti all'estero; ciò al fine di valorizzare e sostenere gli esercizi di ristorazione che operano all'estero con un' offerta enogastronomica effettivamente conforme alle migliori tradizioni italiane e di contrastare l'utilizzo speculativo della pratica dell' *italian sounding* sia nella preparazione delle vivande sia nell'impiego degli ingredienti e dei prodotti: la stessa disposizione ha abrogato i commi da 1144 a 1149 dell'art. 1 della legge n. 178 del 2020 ([legge di bilancio 2021](#)) recanti 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*. L'art. 35 ha istituito nello stato di previsione del MASAF un **Fondo**, con una dotazione di 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2024 e 2025, per la **promozione del consumo all'estero dei prodotti nazionali di qualità**, funzionali alla **corretta preparazione dei piatti tipici della cucina italiana e per la loro valorizzazione** nonché per la formazione del personale. L'art. 37 ha istituito, nello stato di previsione dello stesso MASAF, il **Fondo per la protezione nel mondo delle indicazioni geografiche italiane agricole e alimentari** del vino e delle bevande spiritose.

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"*.

Inoltre, la Legge n. 172 del 2023 pubblicata sulla G.U. del 1° dicembre 2023 recante *"Disposizioni in materia di divieto di produzione ed immissione sul mercato di **alimenti e mangimi sintetici**"*, prevede tra le finalità della stessa legge quella di preservare il patrimonio agroalimentare italiano inteso come insieme di prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale del nostro Paese.

Si ricorda, infine, che, 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 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. E' 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. E' 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 externalità 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 delibazione, 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 valuti l'opportunità di 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.

Discussione e attività istruttoria in Commissione in sede referente

Il disegno di legge in esame è stato presentato il 19 settembre 2023 ed assegnato alla XIII Commissione Agricoltura della Camera in sede referente il 13 ottobre scorso.

La XIII Commissione Agricoltura ha avviato l'esame dello stesso disegno di legge il 31 ottobre 2023. Il suo esame si è concluso il 10 gennaio 2024. Esso è stato sottoposto, in sede consultiva, al parere delle Commissioni I, II, V, VII e X.

Nella [seduta del 23 novembre 2023](#) sono state esaminate le 11 proposte emendative presentate ed il testo del provvedimento è stato trasmesso alle competenti Commissioni, al fine di acquisirne i relativi pareri.

Nella seduta del 10 gennaio 2024 la Commissione ha approvato due emendamenti volti al recepimento di due condizioni contenute nel parere favorevolmente espresso dalla V Commissione inerente gli articoli 11 e 7 dello stesso provvedimento.

I pareri espressi dalle Commissioni in sede consultiva

Sul provvedimento in esame si sono espresse favorevolmente le Commissioni I, II, V, VII e X. Le Commissioni I, II, VII e X hanno espresso parere favorevole senza osservazioni e condizioni. La V Commissione ha espresso parere favorevole apponendo due condizioni. La prima condizione inerente l'art. 11, ha richiesto di modificare, al fine di garantire il rispetto dell'art. 81 della Costituzione, i riferimenti individuati dallo stesso art. 11 ai fini della copertura finanziaria del provvedimento in esame. La seconda condizione ha richiesto di specificare all'art. 7, comma 4, la natura dei compensi ed altri emolumenti da corrispondersi ai componenti del comitato di selezione individuati dallo stesso art. 7.

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'**artigianalità** 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).

Dall' analisi delle componenti del settore agroalimentare condotta nell'[Annuario del Crea 2022](#) - pubblicato a dicembre 2023 - emerge che nel settore della ristorazione, nel periodo 2019-2022, la dinamica dell'indice del fatturato ha registrato una tendenziale ripresa ed in particolare, la ristorazione italiana nell'anno 2022, ha mostrato una netta ripartenza anche se inferiore a quella della media europea (si veda pag. 31-32, grafico 1.7). Nello stesso Annuario si legge che dall'analisi dei dati delle Camere di Commercio, a dicembre 2022 risultavano attive nel mercato della ristorazione 335.817 imprese, delle quali il 28,2% gestite da donne ed il 12,3% condotte da giovani imprenditori (di età inferiore ai 35 anni).