

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2085

PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa della deputata INCERTI

Disposizioni per la salvaguardia, la valorizzazione e la promozione dell’antico pomodoro riccio di Parma

Presentata il 9 settembre 2019

ONOREVOLI COLLEGHI! — Con la presente proposta di legge, dopo un lungo approfondimento del panorama legislativo di settore e a seguito del concomitante monitoraggio delle dinamiche di mercato riferite all’antico pomodoro riccio di Parma come prodotto tipico e di qualità del settore agroalimentare italiano, si prevede una normativa volta a salvaguardarne, valorizzarne e promuoverne la produzione. Il pomodoro riccio di Parma è una varietà molto antica, le cui prime selezioni furono effettuate dall’agronomo Carlo Rognoni nel 1867 e sono poi continuate fino ai giorni nostri a opera degli agricoltori custodi che ne hanno mantenuto il seme. A differenza di altri pomodori, il pomodoro riccio di Parma è caratterizzato dalla presenza delle solcature e dalla « spalla » verde, caratteristiche che l’industria conserviera ha considerato come difetti tecnologici, contribuendo così al suo abbandono. Carlo Rognoni (1828-1904) fu l’agronomo parmense che per primo

sperimentò e introdusse nella rotazione agraria la coltura del pomodoro. Nel 1867, appassionato agricoltore quale era, iniziò la coltura a pieno campo del pomodoro riccio di Parma a « la Mamiana », il suo podere di Panocchia. Sotto la sua direzione nel fabbricato colonico tuttora esistente chiamato « la Conservera » realizzò la prima conserva dura in pani allora definita « sestuplo concentrato ». Egli comprese che lo sviluppo della coltivazione del pomodoro sarebbe stato possibile solo creando e sostenendo l’attività di trasformazione del pomodoro in conserva. Con orgoglio e determinazione si adoperò per convincere gli agricoltori dei buoni risultati dei suoi studi. Divulgando i progressi dei raccolti ottenuti divenne una guida per tutti coloro che, spronati dal suo esempio, furono invogliati a seguire il suo cammino e a superare tutte le difficoltà in cui versava l’agricoltura alla fine dell’800. Le esigenze del profitto dell’industria conserviera portarono, tuttavia,

a un forzato e completo abbandono delle varietà locali a favore di varietà estere, preferite unicamente per la loro « idoneità » alla lavorazione industriale. Si lamentavano l'eccessiva acidità della varietà locale e la sua difficoltà al trasporto per la buccia sottile. Così le caratteristiche del pomodoro riccio di Parma, come le solcature e la « spalla » verde, furono considerate solo come difetti dall'industria conserviera. Dagli anni '80, inoltre, la scelta ricadde completamente su pomodori che permettevano la coltivazione senza sostegni e la raccolta meccanizzata. Le varietà locali vennero soppiantate dalle varietà « da concentrato », tanto che il pomodoro riccio di Parma tornò agli orti privati per il suo consumo fresco o per la conserva casalinga. Esso si sarebbe completamente estinto se non ci si fossero stati gli agricoltori custodi. Il lavoro prezioso degli agricoltori custodi delle antiche tradizioni agricole, in questi anni, ha salvato dall'estinzione il pomodoro riccio di Parma con la conservazione dei suoi semi e il ritorno alla produzione di questa particolare tipologia di pomodoro. Negli ultimi anni sono state coltivate 42.500 piantine utilizzando il sistema con sostegni, che ha permesso di recuperare una tradizione risalente a oltre centocinquanta anni fa. Il sistema con i sostegni permette alle foglie di catturare in modo omogeneo i raggi solari, ai frutti di crescere più vigorosi e sani e all'uomo di curare il benessere della pianta.

Il primo pomodoro riccio arrivato a Parma sembra essere quello oggi identificato come pomodoro riccio Ziveri gigante; poteva raggiungere e superare il chilogrammo di peso ed era un pomodoro molto grande, dalle costolature evidenti, ma dalla produzione scarsa. Il professor Carlo Rognoni, prima, e gli agronomi che lo hanno seguito, poi, hanno migliorato le prime tipologie coltivate aumentandone la produzione e riducendo alcuni difetti di trasformazione. Attualmente il pomodoro identificato come riccio di Parma è una tipologia di riccio ritrovata da agricoltori custodi della zona; su questa tipologia sono state eseguite accurate analisi del DNA da parte dell'istituto di genetica dell'università Cat-

tolica del Sacro Cuore di Piacenza, che ne hanno caratterizzato l'identità. Si tratta di un pomodoro di medio-grandi dimensioni che pesa 300-400 grammi e misura 7-10 centimetri nel diametro massimo e ha un'altezza di 4-5 centimetri. I frutti hanno ottime caratteristiche organolettiche con buoni tenori zuccherini. Al palato possiamo percepire una leggera nota acidula contrastata dalla spiccata dolcezza caratteristica della varietà. Possiede una consistenza media e una pelle sottile.

Nel 2017, proprio in occasione della celebrazione del 150° anniversario dalla data in cui il professor Carlo Rognoni introdusse nella rotazione agraria la coltivazione del pomodoro riccio di Parma, un gruppo di agricoltori si è riunito in associazione con l'intento di farsi custode di questa antica varietà di pomodoro abbandonata e dimenticata dagli anni '50. Il pomodoro riccio di Parma ha trovato così i suoi custodi, che ne hanno conservato i semi e che si sono impegnati per un ritorno alla coltivazione nella zona di sua maggiore vocazione: Panocchia, Traversetolo, Lesignano de' Bagni, Mamiano, Vigatto, Felino e Langhirano. Questo gruppo di agricoltori è impegnato nel recupero, nella difesa e nella valorizzazione del pomodoro riccio di Parma, operando nel rispetto delle regole fondamentali per la coltivazione di questa antica varietà.

Il testo della presente proposta di legge è composto da quattro articoli. L'articolo 1, rubricato « Patrimonio agroalimentare e culturale nazionale », al comma 1 stabilisce che l'antico pomodoro riccio di Parma e i siti destinati alla sua produzione, individuati con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, sono una rilevante espressione nazionale di tradizioni e pratiche secolari, processi storici di industrializzazione legati all'elevata vocazione agroambientale di un territorio, insieme di saperi, competenze e tecniche umane, laboriosità popolare, nonché straordinarie qualità e attrattività a livello mondiale dei prodotti agroalimentari italiani.

L'articolo 2, rubricato « Produzione e commercializzazione », disciplina, dunque,

due fasi delicate quanto complesse, avuto riguardo sempre ai profili valoriali che il prodotto esprime nonché a quanto previsto dalla legislazione dell'Unione europea e nazionale in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti destinati al consumatore finale o alla collettività. L'intera produzione dell'antico pomodoro riccio di Parma è strumento di coesione e di integrazione sociali e assicura l'equilibrio tra crescita economica e sostenibilità ambientale. Essa concorre al contenimento dei fenomeni del consumo dei suoli e dell'abbandono dei terreni.

Con l'enunciato al comma 1, si giunge a profilare la filiera dell'antico pomodoro riccio di Parma in chiave etica e socialmente virtuosa, per poi chiedere a tutti gli attori che animano la stessa di assicurare l'armonizzazione degli obiettivi di sviluppo con quelli di salvaguardia ambientale, nel solco del principio di sostenibilità sancito a livello sovranazionale. Il comma 2 stabilisce, invece, che la commercializzazione dell'antico pomodoro riccio di Parma deve essere coerente con il quadro normativo in materia di certificazione dei prodotti, al

fine di assicurare e tutelare la leale concorrenza nel mercato e il diritto del consumatore a fruire di informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili. Qui ricorre l'intento sotteso all'intero articolato, cioè quello di approntare un intervento normativo che, nel sancire il dovuto riconoscimento come patrimonio agroalimentare e culturale del Paese, valga pure a fronteggiare le criticità del settore e a favorirne lo sviluppo.

L'articolo 3 prevede un contributo di 100.000 euro in favore del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (CREA) per sviluppare tecniche agronomiche orientate alla qualità e al miglioramento delle caratteristiche dell'antico pomodoro riccio di Parma. Il contributo è destinato a potenziare il finanziamento dei progetti di ricerca del CREA con la possibilità di partecipazione di enti di ricerca universitari e, in particolare, della citata università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

L'articolo 4, infine, reca la copertura finanziaria.

PROPOSTA DI LEGGE

—

Art. 1.

*(Patrimonio agroalimentare
e culturale nazionale)*

1. L'antico pomodoro riccio di Parma e i territori destinati alla sua produzione, individuati con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, da emanare entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono una rilevante espressione nazionale di tradizioni e di pratiche secolari, di processi storici di industrializzazione legati all'elevata vocazione agroambientale del territorio, dell'insieme di saperi, competenze e tecniche umane, della laboriosità e della creatività popolare, nonché delle straordinarie qualità e attrattività a livello mondiale dei prodotti agroalimentari italiani e rappresentano un patrimonio agroalimentare e culturale nazionale che, in quanto tale, è necessario salvaguardare, valorizzare e promuovere.

Art. 2.

(Produzione e commercializzazione)

1. Avuto riguardo ai profili valoriali che il prodotto esprime, l'intera produzione del pomodoro riccio di Parma è strumento di coesione e di integrazione sociali e assicura l'equilibrio tra crescita economica e sostenibilità ambientale. Essa concorre al contenimento dei fenomeni del consumo dei suoli e dell'abbandono dei terreni.

2. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione dell'Unione europea e nazionale in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità degli alimenti destinati al consumatore finale o alla collettività, la commercializzazione dell'antico pomodoro riccio di Parma deve essere coerente con il quadro normativo in materia di certificazione dei prodotti, al fine di assicurare e di tutelare la leale concorrenza

nel mercato e il diritto del consumatore a fruire di informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili.

Art. 3.

(Contributo in favore del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)

1. Al Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) è concesso un contributo di 100.000 euro destinato al finanziamento di progetti di ricerca per l'applicazione di tecniche agronomiche atte ad assicurare la qualità e il miglioramento delle caratteristiche dell'antico pomodoro riccio di Parma. I progetti di ricerca possono prevedere la partecipazione di enti di ricerca universitari e, in particolare, dell'università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Art. 4.

(Copertura finanziaria)

1. All'onere derivante dall'attuazione della presente legge, pari a 500.000 euro per gli anni 2020, 2021 e 2022, si provvede mediante corrispondente riduzione delle proiezioni per i medesimi anni dello stanziamento iscritto, ai fini del bilancio triennale 2019-2021, nell'ambito del fondo speciale di parte corrente dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2019, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

2. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA



18PDL0074530