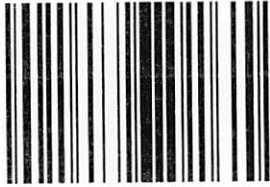




AOOCRT Protocollo n. 0015013/06-11-2024



LEX 11
PDRIS 382

Firenze, 6 novembre 2024

Alla c.a. del Presidente del Consiglio Regionale

SEDE

Proposta di Risoluzione

(ai sensi dell'Art. 181 del regolamento interno del Consiglio regionale)

Oggetto: Proposta di risoluzione in merito alla stesura di una "White List" che censisca e raccolga le ricette tradizionali della così detta "Cucina povera toscana"

Il Consiglio Regionale

Premesso

che la Regione Toscana si pone l'obiettivo di creare nuove opportunità di mercato nel settore agroalimentare, valorizzando e promuovendo sul mercato regionale, nazionale e internazionale i prodotti toscani di qualità, come DOP/IGP, Agriqualità, Prodotti biologici, Prodotti di Montagna, Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) e le altre produzioni provenienti dall'agroalimentare e delle Organizzazioni di Produttori ottenute in Toscana organizzando sia eventi specifici che assegnando le risorse previste dall'Organizzazione Comune dei Mercati (OCM) per i settori del vino, dell'olio, dell'ortofrutta e del miele;

Visto

- il Regolamento UE sulla deforestazione, ossia il "Regolamento (UE) 2023/1115 relativo alla messa a disposizione sul mercato dell'Unione e all'esportazione di determinate materie prime e prodotti associati alla deforestazione e al degrado forestale". Questa nuova legislazione mira a prevenire la vendita di sette prodotti commodity – soia, carne bovina, olio di palma, legno, cacao, caffè e gomma – se provenienti da aree colpite da pratiche di deforestazione o degradazione forestale, due delle principali cause del cambiamento climatico e della perdita di biodiversità;
- il Decreto della Giunta Regionale n. 1212 del 23 ottobre 2023 "Accordo tra Regione Toscana e CCIAA di Firenze per la realizzazione di iniziative di promozione del settore agricolo ed agroalimentare della Toscana annualità 2021-2023. Integrazione di risorse e proroga accordo al 31.12.2024";



- la Delibera di giunta regionale 947 del 5 agosto 2024: approvazione della versione 4.0 del Complemento per lo Sviluppo Rurale (CSR) Toscana 2023-2027 volta ad aumentare la diffusione dei Prodotti agroalimentari toscani di qualità, controllati, genuini e buoni sia sul mercato interno che dell'Unione Europea e conseguente a migliorare anche la redditività delle imprese, la loro posizione nella catena del valore e a consolidare le filiere con attività di informazione e comunicazione;

Considerato

- che ogni borgo e comunità locale si contraddistingue per alcune peculiarità culturali, produttive, territoriali, storiche, paesaggistiche che gli permettono di essere riconoscibili e identificabili nel mondo. In questa ottica la cucina Italiana, e nello specifico quella Toscana, rappresenta un marchio riconoscibile e può costituire una importante risorsa economica;
- che l'Italia racchiude centinaia di culture diverse, da nord a sud, costituite anche da ricette e "piatti" che rappresentano storia, identità, tradizione e folklore;

Considerato anche

che all'estero l'Italia viene identificata, da un punto di vista gastronomico, troppo spesso soltanto con la pizza e la pasta, mentre invece la ricchezza della cucina italiana va ben oltre;

Preso atto

che nel 73% delle tavole italiane stanno tornando i piatti tradizionali della cucina povera per mangiare bene, con l'utilizzo nel quotidiano delle ricette della tradizione che consentono di realizzare piatti non elaborati con ingredienti agevolmente reperibili, non particolarmente costosi;

In particolare

la cucina povera toscana è un vero e proprio tesoro nascosto all'interno della vasta tradizione culinaria italiana, la cui semplicità e l'ingegno sono gli ingredienti principali per trasformare gli alimenti più umili in autentici capolavori gastronomici, senza sprechi e con un grande rispetto per la natura e la terra;

Evidenziato

- che la tradizione culinaria toscana è stata tramandata di generazione in generazione, mantenendo intatte le sue radici e il suo autentico sapore con una varietà di sapori e consistenze;



- che alcuni piatti della cucina povera toscana sono veri e propri simboli della nostra regione e sono amati in tutto il mondo, apprezzati e celebrati fra cui la "Ribollita", la "Panzanella", la "Pappa al pomodoro", la "Fettunta" e l'"Acquacotta";
- che gli ingredienti principali sono spesso quelli che si trovano nella campagna toscana come pane raffermo, verdure di stagione, legumi, carne di maiale, formaggi locali e olio di oliva;
- che gli ingredienti di tali piatti sono spesso "ingredienti di risulta" ovvero scarti di altre lavorazioni alimentari, recuperati per evitare lo spreco;

Sottolineato

- che nel 2010 la Dieta mediterranea è stata riconosciuta come Patrimonio culturale immateriale dall'UNESCO;
- che la dieta mediterranea si è classificata come migliore dieta al mondo del 2023 secondo la classifica di U.S. News & World Report che ha esaminato complessivamente 24 diete;

Considerato e preso atto

- che esiste tuttavia un impianto normativo che per motivi igienico-sanitari vieta l'utilizzo di alcuni prodotti o ne sconsiglia l'utilizzo;
- in alcuni casi questi prodotti sono i principali e fondamentali ingredienti delle ricette tipiche della tradizione toscana, come ad esempio il pane raffermo;

Impegna il presidente della Giunta regionale

ad attivarsi affinché la Toscana si faccia capofila per la stesura di una "White List" che censisca e raccolga le ricette tradizionali della così detta "Cucina povera toscana", prevedendo per le ricette inserite una deroga alle norme vigenti di carattere igienico-sanitario nella prospettiva di conservare e custodire, prima ancora che valorizzare, tali ricette ed al contempo promuovere un regime alimentare sano.

Cons. Diego Petrucci

Cons. Vittorio Fantozzi

Cons. Sandra Bianchini