

## Relazione di minoranza

sul PDL 43

*<<Promozione e tutela della produzione del gelato artigianale di qualità in Friuli Venezia Giulia>>*

Signor Presidente, gentili colleghe e colleghi Consiglieri,

giunge alla fine il travaglio di questa proposta di legge per la promozione del gelato artigianale regionale di qualità, proposta concepita con grande ambizione ma che dopo ripetuti passaggi in commissione sembra vedere la luce assai ridimensionata nel suo portato.

La certezza dichiarata al momento della presentazione del poter giungere ad un marchio ufficialmente riconosciuto, lascia il campo all'istituzione di un mero elenco regionale delle gelaterie artigianali di qualità senza che sia nemmeno ancora chiaro quali siano i criteri che definiscono questa qualità (sono di fatto lasciati ad una decisione successiva della Giunta regionale) o di quale qualità si vada parlando: tecnologica, organolettica, microbiologica, o semplicemente "geografica"?

Pur condividendo la necessità di garantire anche una qualità legata alla trasparenza delle informazioni, indubbiamente un problema in assenza di una legislazione nazionale, abbiamo percepito una sorta di volontà di distinguere i buoni dai cattivi, non fidandosi evidentemente delle scelte decisive di consumatori e di mercato. Addentrandosi però nel mondo della produzione del gelato - le audizioni in questo senso sono state emblematiche - si è fatta strada la consapevolezza che anche tra i buoni le differenze potevano essere tante, più o meno sfumate, diversamente motivate e non tutte in grado di determinare gradi diversi di qualità se non in modo soggettivo e quindi non codificabile.

Da qui l'idea di enfatizzare l'origine regionale della materia prima come determinante la qualità. Scelta che suscita più di una perplessità a partire dal fatto che il gelato abbia una identità riconosciuta nel suo essere prodotto italiano e non propriamente del Friuli Venezia Giulia e che l'origine regionale specifica degli ingredienti determinanti il gusto del gelato (il cioccolato di Modica, il pistacchio di Bronte, la nocciola delle Langhe per citarne solo alcuni) abbiano una attrattiva commerciale sicuramente già affermata e superiore rispetto ad una origine friulvenetogiuliana che di fatto può attribuirsi solo al latte la cui provenienza da filiere certificate AQUA o comunque regionali al cinquanta per cento è di fatto l'unico parametro su cui può essere agganciata la peculiarità regionale. Scelta che in termini di valorizzazione della filiera latte locale può anche essere apprezzabile ma rischia di condizionare le scelte di pur abili gelatieri di esperienza del nostro territorio che la propria capacità mostrano anche nella scelta degli ingredienti a loro parere migliori per la propria miscela.

Non sono bastati i mesi di gestazione di questa proposta di legge per arrivare ad una opzione chiara di ulteriori elementi, sia relativi al processo che alla selezione degli ingredienti, che dovrebbero caratterizzare il gelato artigianale regionale di qualità. Come si è detto, queste scelte vengono ancora rimandate a tavoli tecnici e atti giuntali successivi, facendo comprendere come forse il legislatore si sia addentrato in un campo che è più delle associazioni di categoria che non il proprio e che probabilmente alle stesse potevano essere lasciati i compiti di promuovere e valorizzare, all'interno dello specifico settore, pratiche e risultati di eccellenza.

Il rischio che intravediamo in questo intervento legislativo, nel suo intento di cristallizzare i criteri qualitativi, è quello di non trovare la giusta maglia del setaccio: o troppo lassa da non riuscire a determinare, di fatto, una differenza sensibile, o troppo stretta tale da selezionare pochissimi soggetti e da mettere agli stessi vincoli nelle proprie scelte aziendali che poi non determinano né adesione all'iniziativa né incremento reale della qualità complessiva del comparto, che già comunque gode, sia in termini qualitativi che quantitativi, di buone quote sulle produzioni nazionali.

Senz'altro positivo infine lo sforzo di promuovere aggiornamento e formazione specializzata agli addetti del settore in un contesto legislativo che, pur in presenza di percorsi formativi di categoria, non prevede obbligo di titolo per l'avvio dell'attività gelatiera. L'impegno troppo limitante previsto inizialmente ha trovato nella versione approvata in commissione una modularità nei corsi di formazione e aggiornamento previsti che certamente viene incontro alle esigenze degli imprenditori artigiani con attività già avviate.

Ulteriori obiezioni che abbiamo evidenziato durante le fasi di illustrazione, audizione, discussione sono state accolte non tanto in modo risolutivo quanto in modo attenuativo o procrastinativo rispetto alle intenzioni iniziali: segnale di conferma, a nostro parere, di una legge più di bandiera che non di reale sostanza su cui ci siamo astenuti in commissione.

DA GIAU

Trieste, 24 luglio 2020