



DISEGNO DI LEGGE

**d’iniziativa dei senatori BERGESIO, BIZZOTTO, CENTINAIO,
CANTALAMESSA, Claudio BORGHI, CANTÙ, DREOSTO, GARAVAGLIA,
MINASI, MURELLI, PAGANELLA, PIROVANO, POTENTI, PUCCIARELLI,
ROMEO, SPELGATTI, STEFANI e TOSATO**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 27 MARZO 2023

Disposizioni sulla promozione e valorizzazione della dieta mediterranea

ONOREVOLI SENATORI. – Il 3 gennaio 2023 la Commissione europea ha pubblicato il proprio regolamento (UE) n. 5/2023, che concede l'autorizzazione all'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus* (farina di grillo domestico) quale nuovo alimento. Già nel 2021, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) n. 882/2021 della Commissione, del 1° giugno 2021, è stata autorizzata l'immissione sul mercato della larva di *Tenebrio molitor* (tarma della farina) essiccata. Sono cibi questi, noti come *Novel food*, che trovano disciplina nel regolamento (UE) n. 2283/2015 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, in vigore dal 1° gennaio 2018, in base al quale è un alimento nuovo qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione europea prima del 15 maggio 1997, per il quale è prevista una procedura di autorizzazione all'immissione in commercio. In forza del suddetto regolamento gli insetti sopra menzionati possono dunque essere venduti e consumati come cibo in due formati: disidratati e interi, oppure come farina da usare come ingrediente di altri alimenti, ad esempio prodotti da forno o creme ad alto contenuto proteico. Nulla di più estraneo alla nostra cultura alimentare che si fonda, per antica tradizione culinaria, sulla dieta mediterranea, iscritta il 16 novembre 2010 nella prestigiosa lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (UNESCO).

Dalla traduzione della decisione 5 COM 6.41 del 16 novembre 2010 del Comitato intergovernativo della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio immateriale del-

l'UNESCO si apprende che: «La dieta mediterranea costituisce un insieme di abilità, conoscenze, pratiche e tradizioni che spaziano dal paesaggio alla tavola, che comprendono le coltivazioni, il raccolto, la pesca, la conservazione, la lavorazione, la preparazione e, in particolare, il consumo degli alimenti. La dieta mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio, che consiste principalmente di olio d'oliva, cereali, frutta e verdura fresca o secca, una quantità moderata di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi, nel rispetto delle credenze di ogni comunità. Tuttavia, la dieta mediterranea (dal greco *diaita*, o stile di vita) riguarda più che i semplici alimenti. Essa promuove l'interazione sociale, dal momento che i pasti comuni rappresentano la pietra angolare delle usanze sociali e degli eventi festivi. Essa ha dato origine a un considerevole corpo di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. Si tratta di un sistema radicato nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e artigianali legate alla pesca e all'agricoltura nelle comunità mediterranee, di cui Sicilia in Spagna, Koroni in Grecia, il Cilento in Italia e Chefchaouen in Marocco sono esempi. Le donne rivestono un ruolo particolarmente vitale nella trasmissione delle competenze, nonché della conoscenza di rituali, gesti e celebrazioni tradizionali, e nella salvaguardia delle tecniche». Si è quindi deciso che: «dalle informazioni fornite nel dossier di candidatura Nr. 00394», la dieta mediterranea soddisfa i seguenti criteri per l'iscrizione nella lista rappresentativa: «R.1

– la dieta mediterranea è un insieme di pratiche tradizionali, conoscenze e abilità trasmesse di generazione in generazione e che forniscono un senso di appartenenza e continuità alle comunità interessate; R.2 – la sua iscrizione nella lista rappresentativa potrebbe dare maggiore visibilità alla diversità del patrimonio culturale immateriale e promuovere un dialogo a livello regionale e internazionale; R.3 – la candidatura descrive una serie di sforzi di salvaguardia intrapresi in ogni Paese, insieme a un piano di misure transnazionali volte a garantire la trasmissione alle giovani generazioni e a promuovere la consapevolezza della dieta mediterranea; R.4 – la candidatura è il risultato di una stretta cooperazione tra le istituzioni ufficiali nei quattro Stati, sostenuta dalla partecipazione attiva delle comunità, e include la prova del consenso libero, preventivo e informato di queste ultime; R.5 – la dieta mediterranea è stata inclusa negli inventari del patrimonio culturale immateriale dei quattro Stati interessati e sarà inclusa in un inventario transnazionale del Mediterraneo in corso di compilazione». Alla luce delle suddette considerazioni: « la Dieta mediterranea è iscritta nella Lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità ».

La dieta mediterranea è la dieta più studiata dalla comunità scientifica: oltre 5000 lavori scientifici sono stati pubblicati sull'argomento dal 1984 ad oggi, con un *trend* esponenziale che non accenna ad attenuarsi (fonte: PubMed). L'impatto sulla salute è dimostrato da ormai settant'anni di ricerche scientifiche, e le linee guida nutrizionali in diversi Paesi del mondo si rifanno specificamente al modello mediterraneo per promuovere la salute dei cittadini durante tutto l'arco della loro vita. Sebbene oggetto di ripetuti attacchi mediatici, commerciali e pseudoscientifici, numerose evidenze scientifiche dimostrano che la dieta mediterranea rallenta l'invecchiamento, potenzia il sistema

immunitario, previene le patologie neoplastiche, metaboliche e degenerative e aiuta a contrastare i disturbi del comportamento alimentare.

L'alto tasso di obesità infantile in Italia è dovuto all'allontanamento dal modello dietetico mediterraneo e ad una alimentazione ricca di grassi saturi e zuccheri aggiunti. Siffatto comportamento avrà implicazioni gravi sul futuro stato di salute delle nuove generazioni, con conseguenze sulla loro produttività lavorativa e sui costi socio-sanitari.

La tutela della dieta mediterranea va di pari passo con quella del territorio, con l'ottenimento di una produzione agricola primaria sana, di qualità, ottenuta con metodi eco-compatibili e nel rispetto delle regole, attenta alla salute del consumatore e rispettosa delle tradizioni, ma aperta all'innovazione. La dieta mediterranea esalta la biodiversità delle fonti alimentari e l'armonica combinazione degli ingredienti tenendo conto della loro qualità, quantità e frequenza di assunzione nella piramide alimentare. Nella dieta mediterranea convergono in modo palese l'abilità culinaria, la tradizione, la cultura e i territori. Le evidenze scientifiche nel loro insieme dimostrano come gli alimenti più calorici (come le proteine o i grassi di origine animale) siano limitati alla regione apicale della piramide alimentare, mentre frutta e verdura ne costituiscono la base. La dieta mediterranea tende a non modificare gli ingredienti naturali, limitandosi a esaltarli e combinarli rispettandone la vocazione dei territori, la stagionalità e la sostenibilità ambientale ed economica. Il risultato di questo connubio tra scienza, cultura e tradizione è alla base di una cucina eccellente, ampia e diversificata, appetibile nel gusto, godibile nei sapori, attrattiva nei colori e capace di generare salute e benessere. In questo processo il nostro Paese è *leader* europeo indiscusso e può vantare il primato dei prodotti agroalimentari a « denominazione di origine » e a « indicazione geografica » ricono-

sciuti dall'Unione europea: 314 prodotti agroalimentari e 526 vitivinicoli.

La dieta mediterranea – secondo il *best diet ranking* 2021 elaborato dal *network* statunitense *U.S. News & World Report* – nell'anno del Covid-19 si è classificata come migliore dieta al mondo davanti alla *dash* e alla *flexariana*. Il primato generale della dieta mediterranea è stato ottenuto grazie al rispetto di cinque specifiche categorie: prevenzione e cura del diabete, difesa del cuore, mangiare sano, componenti a base vegetale e facilità a seguirla.

Ed è un primato che si conferma anche nel mercato delle esportazioni, dove le produzioni nazionali registrano un *trend* assolutamente positivo: conserve di pomodoro (+17 per cento), pasta (+16 per cento), olio di oliva (+5 per cento) e frutta e verdura (+5 per cento), hanno raggiunto in valore il massimo di sempre. Anche negli Stati Uniti nel 2021 la dieta mediterranea è diventata prototipo di stile di vita salutare, bilanciato e amico dell'ambiente.

Lo stesso Governo britannico di Tony Blair nel 2006 stabilì misure idonee al miglioramento della qualità dei pasti serviti nelle mense scolastiche private e pubbliche di tutto il Regno Unito, pasti che dovevano rispecchiare i canoni propri della dieta mediterranea, stanziando ben 280 milioni di sterline, nell'arco di tre anni, per coprire i costi di ingredienti migliori e dei corsi per addestrare i cuochi e il personale della ristorazione scolastica.

È necessario, di conseguenza, che il legislatore nazionale riprenda il lavoro già avviato da alcune regioni ed estenda su tutto il territorio italiano la promozione e la valorizzazione della dieta mediterranea, non solo centrale per l'alimentazione e la tutela della

salute degli italiani, ma anche alla base di una cultura che ha richiamato e richiama milioni di turisti da tutto il mondo, in cerca di tradizioni agro-eno-gastronomiche e di antichi costumi, usi ed usanze locali che nel cibo, nelle pietanze e nei prodotti italiani trovano la loro essenza e il loro spirito storico, sociale e culturale.

L'articolo 1 attribuisce alla Repubblica il compito di promuovere e valorizzare la dieta mediterranea presso gli istituti scolastici di ogni ordine e grado, le amministrazioni pubbliche, gli enti privati, le strutture private e socio-sanitarie, oltre che nel settore turistico ed enogastronomico.

L'articolo 2 prevede che le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano si rendano promotrici di intese con istituti scolastici di ogni ordine e grado, amministrazioni pubbliche centrali e periferiche, strutture ed enti privati, aziende socio-sanitarie e operatori del settore turistico ed enogastronomico, al fine di rafforzare nel modo quantitativamente e qualitativamente più efficace la dieta mediterranea, favorendone un più ampio consumo, quale unica alternativa a piatti contenenti insetti e aracnidi, che sono assolutamente lontani dalla storia e dalla cultura enogastronomica del nostro Paese. Il medesimo potenziamento della dieta mediterranea è previsto per le mense e le ristorazioni collettive degli uffici pubblici e privati. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, inoltre, cooperano con le aziende sanitarie ai fini del riconoscimento della dieta mediterranea quale mezzo preventivo delle patologie legate alla nutrizione, oltre che supportare la dieta mediterranea attraverso benefici e premialità, anche di natura economica.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. La Repubblica promuove e valorizza la dieta mediterranea, così come definita nella decisione 5.COM 6.41 del 16 novembre 2010 del Comitato intergovernativo della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio immateriale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (UNESCO), presso gli istituti scolastici di ogni ordine e grado, le amministrazioni pubbliche, gli enti privati, le strutture private e socio-sanitarie, nonché nel settore turistico ed enogastronomico.

Art. 2.

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano promuovono intese con gli istituti scolastici di ogni ordine e grado al fine di programmare, nell'ambito dei piani di offerta formativa integrativa, progetti didattici volti ad approfondire la conoscenza della dieta mediterranea e a fornire, nelle mense e nelle ristorazioni collettive, pietanze con l'impiego dei prodotti e delle specialità della dieta mediterranea, con particolare attenzione ai cibi delle tradizioni locali;

2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano promuovono intese con amministrazioni pubbliche e strutture ed enti privati al fine di fornire, nelle mense e nelle ristorazioni collettive, pietanze con l'impiego dei prodotti e delle specialità della dieta mediterranea, con particolare attenzione ai cibi delle tradizioni locali.

Art. 3.

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano cooperano con le strutture socio-sanitarie per diffondere lo stile alimentare connesso alla dieta alimentare, quale strumento di prevenzione delle malattie.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sostengono le filiere enogastronomiche per la produzione e la commercializzazione dei prodotti che appartengono alle tradizioni della dieta mediterranea, il turismo enogastronomico finalizzato alla promozione della dieta mediterranea, nonché le iniziative e gli eventi tesi alla sua conoscenza e alla sua fruizione, prevedendo altresì meccanismi premiali sia di ordine economico che di altra natura.

€ 1,00