



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

La Legge sul MADE IN ITALY

E LA CERTIFICAZIONE DEI RISTORANTI ITALIANI ALL'ESTERO

Lo scorso 11 gennaio 2024, con l'entrata in vigore della Legge n. 206/2023, la cosiddetta Legge sul Made in Italy, recante "Disposizioni organiche per la valorizzazione, la promozione e la tutela del made in Italy", sono stati individuati gli interventi volti alla valorizzazione e promozione, in Italia e all'estero, delle produzioni di eccellenza, del patrimonio culturale e delle radici culturali

LA FINALITÀ DELLA
NORMA È QUELLA
DI **VALORIZZARE**
E **SOSTENERE**
GLI **ESERCIZI DI**
RISTORAZIONE
ITALIANA OPERANTI
ALL'**ESTERO**

nazionali nonché all'incentivazione e protezione della crescita delle filiere strategiche nazionali, alla lotta alla contraffazione e alla formazione di nuove competenze.

In particolare, l'art. 34 della legge citata contiene una specifica disposizione in tema di certificazione dei ristoranti italiani operanti all'estero. La duplice finalità della norma in esame è quella, da un lato, di valorizzare e sostenere gli



esercizi di ristorazione italiana operanti all'estero con lo scopo di garantire l'autenticità dell'offerta culinaria attraverso l'utilizzo di prodotti effettivamente conformi alla tradizione italiana e, dall'altro, di contrastare l'abuso speculativo dell'**Italian Sounding**, ovvero quel fenomeno che spopola in tutto il mondo attraverso l'imitazione delle nostre eccellenze enogastronomiche.

L'istituzione della certificazione distintiva di **"ristorante italiano nel mondo"** è progettata quindi per essere un meccanismo di riconoscimento, richiedibile su base volontaria dai ristoratori operanti all'estero. La certificazione – che avrà una durata di 3 anni – sarà infatti rilasciata su richiesta del ristoratore, e a proprie spese, sulla base di un disciplinare che determinerà i requisiti e le caratteristiche necessarie per il rilascio della certificazione stessa, e che, come precisato dallo stesso art. 34, comma 1, terrà conto in particolar modo dell'utilizzo di *"ingredienti di qualità e di prodotti legati alla tradizione enogastronomica italiana, a*

L' **ISTITUZIONE** DELLA
CERTIFICAZIONE
DISTINTIVA DI
**"RISTORANTE ITALIANO
NEL MONDO"** È
PROGETTATA QUINDI
PER ESSERE UN
MECCANISMO DI
RICONOSCIMENTO



denominazione di origine protetta, a indicazione geografica protetta, a denominazione di origine controllata, a denominazione di origine controllata e garantita e a indicazione geografica tipica nonché, più in generale, al rispetto della tradizione gastronomica italiana e alla conoscenza della cucina italiana da parte del personale impiegato nell'attività di ristorazione".

Il disciplinare citato verrà adottato con decreto del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, con il Ministro delle imprese e del made in Italy, con il Ministro della salute e con il Ministro del turismo, nel rispetto

della normativa dei singoli Stati in materia di **requisiti** strutturali, organizzativi, produttivi e di immagine dell'esercizio di ristorazione nonché di schema di certificazione. Questo decreto avrà anche lo scopo di individuare i requisiti e le specifiche per il rilascio della **certificazione** stessa con, appunto, particolare riferimento all'utilizzo di ingredienti di qualità e di prodotti appartenenti alla tradizione enogastronomica italiana.

Al fine di promuovere la cucina italiana all'estero, inoltre, è stato istituito un Fondo (1 milione di euro per ciascuno degli anni 2024 e 2025) destinato alla promozione all'estero dei prodotti nazionali di qualità e ad agevolare gli investimenti sulla formazione del personale, con il



È STATO COMMENTATO
COME LA **NORMA**
SEMBREBBE NON
DARE **SUFFICIENTE**
RISALTO ALL' ELEMENTO
“**RICETTA**”

esame a tutela della qualità dell'**offerta gastronomica** dei ristoranti italiani nel mondo: se da un lato la norma riserva rilevanza prevalente, ai fini della certificazione, all'utilizzo di ingredienti di qualità e prodotti appartenenti **alla tradizione enogastronomica italiana** (e quindi, in generale, ai prodotti DOP, IGP, DOC, DOCG e IGT), dall'altro si evidenzia come invece non vi sia alcun riferimento ai criteri che dovranno essere utilizzati per dimostrare tale utilizzo. Occorrerà quindi attendere il **disciplinare** per saperne di più.

È stato inoltre commentato come **la norma sembrerebbe non dare sufficiente risalto all'elemento “ricetta”**, ovvero alla trasformazione ed assemblaggio degli ingredienti (e quindi, alla capacità del cuoco) per puntare invece esclusivamente sulla materia prima, quando invece questa risulta essere solo una parte del tutto.

Anche su questo aspetto occorrerà pazientare, nell'attesa dell'emana-zione del decreto e del disciplinare citato per poter meglio valutare la portata e la forza di questa nuova previsione normativa.

fine di accrescere la conoscenza della cucina e della cultura enogastronomica italiane.

Già nella fase preparatoria, quando ancora si discuteva sul progetto di legge poi sfociato nella legge in esame, alcune previsioni contenute nel testo - e, nello specifico, la norma analizzata - sono state peraltro oggetto di osservazioni da parte di taluni operatori di settore.

In particolare, sono state avanzate alcune perplessità circa l'effettiva efficacia della disposizione in

