Lombardia, spiedo bresciano: legge per riportarlo in sagre e ristoranti

Autore : Redazione

Data : 21 Aprile 2022

Iniziato in Commissione Attività Produttive l'*iter* per l'approvazione di una proposta di legge per valorizzare i piatti tipici lombardi a base di selvaggina

Riceviamo e pubblichiamo dall'Ufficio Stampa del Consiglio regionale della Lombardia.

> Tuteliamo un patrimonio gastronomico e culturale dei nostri territori.

Così Silvia Scurati, Lega, spiega il senso della proposta di legge per la *'Valorizzazione della cultura e della tradizione lombarda dello spiedo bresciano di altri preparati a base di selvaggina'* che è allo studio della Commissione Attività Produttive.

La Commissione, guidata da Gianmarco Senna, Lega, oggi pomeriggio, 21 aprile, ha ascoltato in audizione il Presidente della Lombardia Orientale della Fiepet Confesercenti Emilio Zanola, il Vice Presidente di Confartigianato Brescia Bruno Bettinsoli, il Vice Presidente di FIPE Confcommercio Brescia Francesca Portieri, il Presidente della Federazione Italiana Cuochi Carlo Bresciani, i Sindaci dei Comuni bresciani di Serle, Giovita Sorsoli, e Gussago, Giovanni Coccoli, che hanno ottenuto la certificazione 'De.Co.' Denominazione Comunale, per il loro spiedo.

Spiega Silvia Scurati, relatrice del progetto di legge:

> Le normative vietano la vendita di parti di avifauna cacciabile per fini commerciali, ma non il consumo. In questo modo mettono a rischio una tradizione millenaria e profondamente radicata negli ambienti rurali bresciani e delle altre province lombarde.
>
> Con questo provvedimento andiamo a normare la cessione a titolo gratuito, debitamente monitorata con apposita modulistica, da parte dei cacciatori ai consumatori finali di selvaggina piccola proveniente da attività venatoria consentita.

> Ciò permetterà di riportare nelle sagre e nei ristoranti lo spiedo bresciano, salvaguardando un elemento dell’identità di vasti territori lombardi.

Secondo la proposta di legge i cacciatori potranno cedere a titolo gratuito a privati e ristoranti fino a 150 capi all’anno di selvaggina piccola da utilizzare per la preparazione dello spiedo bresciano e altri piatti tradizionali lombardi, nel rispetto della disciplina comunitaria e nazionale in materia di tutela e divieto di cessione per fini commerciali di determinate specie di avifauna.

Il testo prevede anche un sistema di controlli per garantire la tracciabilità della selvaggina, secondo quanto stabilito dalle normative europee, ai fini di garantire la sicurezza alimentare ai consumatori. Oltre a quelle previste dalle norme statali, il progetto di legge introduce ulteriori sanzioni amministrative da 500 a 1.500 euro in caso di violazioni di quanto previsto dal testo normativo.

Dichiara il proponente e primo firmatario del progetto di legge Floriano Massardi, Lega:

> Dal 2014 le attuali norme vietano il commercio di avifauna cacciabile per fini commerciali escludendo così la possibilità a ristoranti, mercati, fiere sagre di proporre lo spiedo bresciano.
>
> Con questa legge intendiamo valorizzare e preservare questo piatto tipico e altri a base di selvaggina che sono un patrimonio gastronomico, sociale e culturale del nostro territorio, come racconta Stendhal nei suoi 'Diar' all’inizio dell’Ottocento, o il pittore bresciano Angelo Inganni nel 1870 in un dipinto di una donna intenta a preparare lo spiedo o, ancora, Giosuè Carducci alla fine dell’Ottocento nella poesia 'San Martino'.
>
> Senza dimenticare le ricadute economiche e turistiche che la diffusione dello spiedo bresciano potrà avere per l’intero territorio.

Il provvedimento proseguirà il suo *iter* di approvazione in Commissione per approdare in Aula nel mese di maggio.