



## DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA CAMERALE

Oggetto: Accademia Italiana della Cucina: richiesta deposito atto notarile riportante ricetta tradizionale tipica.

Sono presenti in sala:

MENCARONI Giorgio

DI SOMMA Carlo

CESCA Renato

FRANCESCHINI Mauro

Presidente

Componente settore Servizi alla persona

Componente settore Artigianato

Componente settore Artigianato

Partecipa in collegamento da remoto:

PUCCIARINI Chiara

Componente settore Commercio

Assistono in collegamento da remoto:

MANCA Antonio

ANTICOLI Massimo

GALVANI Marcella

Presidente Collegio dei Revisori dei Conti

Componente Collegio dei Revisori dei Conti

Componente Collegio dei Revisori dei Conti

Riferisce il Presidente.

L'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Perugia, con nota acquisita al protocollo dell'Ente al n. 6741 del 26/02/2024 chiede di poter effettuare il deposito presso gli archivi dell'Ente camerale di un atto notarile riportante la ricetta tradizionale della Ciaramicola.

L'Accademia della Cucina, fondata a Milano il 29 luglio 1953, è associazione privata con personalità giuridica senza fini di lucro, ed è stata riconosciuta nel 2003 quale Istituzione Culturale della Repubblica italiana. Essa si suddivide in delegazioni territoriali, annoverandone 225 in Italia e 92 all'estero, ed ha lo scopo di salvaguardare e migliorare la tradizione gastronomica italiana.

La delegazione di Perugia intenderebbe procedere al deposito dell'atto notarile riportante la ricetta tradizionale della Ciaramicola, dolce pasquale identitario di Perugia, sulla scorta di esperienze analoghe fatte da altre Delegazioni, come il sodalizio stretto fin dal 1972 con la Camera di Commercio di Bologna per quanto riguarda le ricette gastronomiche di Bologna (ad es. la più recente è stata ad aprile 2023 quella del Ragù alla Bolognese) o il deposito nel 2002 della ricetta del Panpepato presso l'allora Camera di Commercio di Terni.

La codificazione con atto notarile della suddetta ricetta da parte della delegazione di Perugia nasce da approfonditi studi e ricerche sulle origini storiche, sulle caratteristiche socio-culturali e sui ricettari, anche di famiglia, e la Delegazione è stata autorizzata al deposito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia riunitosi a Milano il 5 aprile 2023.



L'iniziativa si inquadra quindi nell'ambito delle attività istituzionali dell'Accademia Italiana della Cucina, sancite nel Manifesto redatto lo scorso anno in occasione dei 70 anni di attività, che mirano a difendere e valorizzare "la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità..."

Tra gli scopi statuari assume rilievo fondamentale la facoltà di proposta e pareri su richiesta di uffici pubblici, Enti e istituzioni pubbliche e private, nonché la funzione consistente nel promuovere e favorire tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

L'Accademia ha ritenuto di scegliere la Camera di Commercio dell'Umbria come istituzione deputata a detenere l'atto in virtù del suo ruolo istituzionale *super partes* e anche in considerazione della sua tradizionale funzione di raccolta e conservazione degli usi e delle consuetudini locali.

La Delegazione di Perugia dell'Accademia auspica anche l'ampliamento di tale sodalizio attraverso la possibilità di deposito da parte di altre delegazioni umbre e la creazione di un repertorio della cucina tradizionale umbra attraverso il deposito di ricette tipiche tradizionali definite dall'Accademia a seguito di approfondimenti scientifici e culturali.

La Giunta è chiamata oggi ad esprimersi sulla richiesta di cui sopra.

Al riguardo occorre sottolineare il pluriennale impegno dell'Ente, già come Camera di commercio di Perugia, e della propria Azienda Speciale Promocamera nella valorizzazione dei prodotti tipici (ad es: Premio Nazionale Ercole Olivario, Premi Regionali Olio Dop Umbria, L'Umbria del Vino, Concorso L'Umbria dei Formaggi, Concorso Cerevisia) anche attraverso il web (Tipicamente Umbria) e la carta stampata (Il Bianco e il Nero, La torta di Pasqua in Umbria, L'Umbria in porchetta, L'Umbria dei formaggi, L'Umbria nel bicchiere).

Peraltro anche la Camera di Commercio di Terni partecipò nel 2013 al progetto di costituzione di un "Archivio della memoria della cucina italiana" con altre 9 Camere di commercio e con capofila la Camera di Matera. Inoltre il suo impegno insieme a produttori e associazioni di categoria per ottenere la certificazione europea IGP per il Pampepato di Terni ha avuto esito positivo nel 2020.

Pertanto è possibile inquadrare l'attività proposta dalla delegazione di Perugia- oltre a quanto già richiamato sugli usi e consuetudini - fra quelle che l'Ente svolge per la salvaguardia e valorizzazione della cucina regionale e dei prodotti tipici.

Si ritiene tuttavia che debbano essere stabilite alcune condizioni essenziali per la realizzazione di questo percorso e in particolare:

- il deposito degli atti notarili stipulati dall'Accademia non avrebbe alcun valore legale dal punto di vista della proprietà industriale o intellettuale; esso avrebbe invece una valenza di natura esclusivamente culturale e potrebbe essere finalizzato a formare, nel tempo, una raccolta che funga da fonte di conoscenza per la cittadinanza e gli operatori del settore;



- la Camera si porrebbe come "custode" dell'atto notarile in cui l'Accademia Italiana della Cucina ha riassunto, sotto la propria responsabilità sulla base delle ricerche svolte dai qualificati suoi componenti e esperti, le informazioni principali della ricetta originaria, solitamente ingredienti e procedimento in sintesi;
- la Camera potrebbe accettare i depositi degli atti suddetti presentati esclusivamente dalle delegazioni locali dell'Accademia Italiana della Cucina quale istituzione culturale della Repubblica Italiana, ovvero da soggetti aventi scopi e caratteristiche analoghi a quelli dell'Accademia
- la Camera non entra nel merito del contenuto del deposito, né svolge attività di vigilanza rispetto a chi dichiara di realizzare un piatto secondo la ricetta depositata o verso chi, al contrario, intenda discostarsi dalla ricetta suddetta;

Conclusa la relazione, si apre un ampio dibattito, al termine del quale

#### LA GIUNTA CAMERALE

- udita la relazione del Presidente;
- vista la Legge 29 dicembre 1993 n. 580 recante il riordino delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura e ss.mm.ii.;
- visto lo Statuto della Camera di Commercio dell'Umbria adottato con delibera di Consiglio n. 2 del 22.03.2022;
- vista la nota dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Perugia, acquisita al protocollo dell'Ente al n. 6741 del 26/02/2024;
- richiamati gli scopi statutarî dell'Accademia Italiana della Cucina e considerato che la stessa è stata riconosciuta Istituzione culturale della Repubblica Italiana;
- ritenuto che un'attività come quella proposta dalla delegazione di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina si inquadri in senso ampio fra quelle che l'Ente svolge per la valorizzazione della cucina regionale e dei prodotti tipici;
- ritenuto peraltro necessario dover comunque porre le condizioni essenziali richiamate in premessa per la realizzazione del percorso proposto;
- all'unanimità;

delibera

- 1) di accogliere la richiesta dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Perugia di depositare presso l'ente il rogito notarile contenente la ricetta tradizionale tipica della Ciaramicola, dolce pasquale identitario di Perugia;
- 2) di dare atto che:
  - il deposito di atti notarili quali quello in oggetto non ha alcun valore legale dal punto di vista della proprietà industriale o intellettuale; esso ha invece una valenza di natura



esclusivamente culturale e potrebbe essere finalizzato a formare, nel tempo, una raccolta che funga da fonte di conoscenza per la cittadinanza e gli operatori del settore;

- l'ente camerale si pone come "custode" dell'atto notarile in cui l'Accademia Italiana della Cucina ha riassunto, sotto la propria responsabilità sulla base delle ricerche svolte dai qualificati suoi componenti ed esperti, le informazioni principali della ricetta originaria, solitamente ingredienti e procedimento in sintesi;
  - l'ente camerale non entra nel merito del contenuto del deposito, né svolge attività di vigilanza rispetto a chi dichiara di realizzare un piatto secondo la ricetta depositata o verso chi, al contrario, intenda discostarsi dalla ricetta suddetta;
- 3) di accettare per il futuro i depositi di atti notarili contenenti ricette tradizionali tipiche presentati esclusivamente dalle delegazioni umbre dell'Accademia Italiana della Cucina quale istituzione culturale della Repubblica Italiana ovvero da soggetti aventi scopi e caratteristiche analoghi a quelli dell'Accademia, previa valutazione della giunta camerale.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dr. Federico Sisti

IL PRESIDENTE  
Ing. Giorgio Mencaroni

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale" e s.m.i.