



“Consiglio regionale della Campania”

XI LEGISLATURA

PROPOSTA DI LEGGE

N. REGISTRO GENERALE 82 del 22/04/2021

Riconoscimento della denominazione di Borgo del pane

Firmato da: Severino Nappi; Attilio Pierro; Gianpiero Zinzi



GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA

Prot. n. 78 del 19/03/2021

Al Presidente del Consiglio Regionale

Dott. Gennaro Oliviero

Al Direttore Generale Attività legislativa

Dott.ssa Magda Fabbrocini

OGGETTO: Trasmissione Proposta di legge.

Si trasmette, per gli adempimenti di conseguenza, la Proposta di Legge dal titolo: <<*Riconoscimento della denominazione di Borgo del pane*>>, a firma dei Consiglieri Gianpiero Zinzi, Severino Nappi e Attilio Pierro.

Il PRESIDENTE

Avv. Gianpiero Zinzi



GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA

**Proposta di legge: <<Riconoscimento della
denominazione di 'Borgo del pane'>>.**

F.to Gianpiero Zinzi, Severino Nappi, Attilio Pierro



**GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA**

Art. 1

(Finalità)

1. La Regione Campania riconosce i "Borghi del pane" come aree all' interno delle quali esistono produzioni di pane e prodotti da forno, territorialmente delimitate e individuate, quali comuni, frazioni di comuni, specifiche aree urbane o centri storici inseriti in aree metropolitane;
2. La finalità è quella di attivare iniziative per diffondere la conoscenza e il legame storico del pane e dei prodotti da forno tradizionale con il territorio di appartenenza.



**GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA**

Art. 2

(Denominazione dei "Borghi del pane")

1. La denominazione "Borgo del pane" è deliberata dall'ente locale competente per territorio, è segnalata e pubblicizzata mediante la realizzazione di un marchio regionale da apporre sull'apposita cartellonistica stradale da collocarsi, a cura dell'autorità locale competente, entro 60 giorni dalla data di riconoscimento della denominazione.
2. Le aziende di panificazione operanti nelle aree di cui all'articolo 1, in quanto attività di produzione e commercializzazione dei pani e dei prodotti da forno definiti tradizionali e ottenuti con la trasformazione di grani di provenienza italiana, e privilegiando tra questi i cc.dd. "grani antichi", costituiscono a tutti gli effetti parte integrante dell'offerta turistica del territorio e come tali si configurano tra gli elementi essenziali nella promozione dell'economia locale.
3. Le amministrazioni dei territori che godono della denominazione di cui alla presente legge attivano iniziative atte a diffondere la conoscenza e il legame storico con il territorio del pane e dei prodotti da forno tradizionali, segnalando in tutte le attività promozionali del proprio territorio la qualifica di "Borgo del pane" e provvedendo alla valorizzazione dei prodotti in oggetto anche mediante manifestazioni di presentazione e degustazione, nonché eventi culturali.
4. Le amministrazioni di cui al comma 1 favoriscono e attivano, altresì, iniziative specifiche mirate alla formazione e alla qualificazione degli operatori con l'obiettivo della valorizzazione e conservazione del patrimonio del pane e dei prodotti da forno locali.



**GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA**

Art. 3

(Azioni Regionali)

1. La Regione Campania, attraverso l'Assessorato al Turismo e d'intesa con gli enti locali interessati, definisce la gestione, la promozione, valorizzazione e fruizione dei "Borghi del pane", attraverso i seguenti strumenti: il Marchio e il Disciplinare dei "Borghi regionali del pane", sottoscritto dai vari soggetti aderenti, che deve obbligatoriamente contenere:
 - a) il Comitato promotore;
 - b) il Comitato di gestione;
 - c) il sistema dei marchi e della segnaletica stradale;
 - d) le guide e il materiale illustrativo, divulgativo e promozionale.
2. La partecipazione ai comitati di cui ai punti a) e b) è a titolo gratuito, gli oneri connessi ai punti c) ed d) restano a carico dei soggetti aderenti.



**GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA**

Art. 4

(Norma finanziaria ed entrata in vigore)

1. La norma non comporta oneri a carico del bilancio regionale.
2. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania.



**GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA**

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

La proposta di legge ha come finalità il riconoscimento della denominazione dei "Borghi del pane", nelle aree che ancora oggi raccontano la storia della Campania attraverso le forme e gli odori del pane.

Il Puccellato Rustico, risalente all'epoca romana, sembra sia il pane più antico della Campania, prodotto ancora oggi nella zona di Benevento, specialmente nel periodo della Santa Pasqua.

Il pane cafone era il pane dei contadini fatto con una farina povera, poco raffinata, ben diverso dal pane morbido a base di farina bianca. Nel beneventano è riconosciuto il pane Saragolla o pane Saraolla, un pane fatto con una varietà antica di farina di grano duro locale, che conferisce al prodotto finale particolari caratteristiche organolettiche.

Ogni territorio ha il suo pane caratteristico: il Pane Tortano, il pane di Padula, il pane del pescatore farcito con alici, fino al Panis Pompeii, il pane trovato nei forni della Pompei di duemila anni fa e recentemente ricostruito. Il pane di Brezza, rigorosamente con lievito madre e quello di Formicola, entrambi in Provincia di Caserta, quello di San Sebastiano al Vesuvio – i cc.dd. palatoni, che addirittura viene declinato al maschile e al femminile, a seconda della disposizione della crosta; ma anche il riconoscimento è deliberato dall'ente locale competente per territorio ed è disciplinato nell'art. 2 della proposta di legge.

All'art. 3 sono indicate le Azioni Regionali attraverso le quali viene definita la gestione, la promozione e la valorizzazione dei "Borghi del Pane".



**GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA**

RELAZIONE FINANZIARIA

La progettazione del marchio è a carico dell'Assessorato al Turismo della Regione Campania e, pertanto, la proposta di legge *de qua* non comporta ulteriori oneri a carico del bilancio regionale.



**GRUPPO CONSILIARE
LEGA CAMPANIA**