



Il DDL “Maestro dell’arte della cucina italiana” è legge. Cos’è e cosa prevede

Dopo il primo passaggio alla Camera, che si è concluso il 31 gennaio, il “DDL Cuochi” ossia il testo di iniziativa del Ministro Lollobrigida ha incassato l’ok finale nell’altro ramo del Parlamento

Con 78 voti favorevoli, 4 contrari e uno di astensione, lo scorso 10 aprile il disegno di legge che istituisce il premio **“Maestro dell’arte della cucina italiana”** ha ottenuto il sì definitivo in Senato. Con la prossima pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, quello che viene definito anche DDL Cuochi diventerà **legge della Repubblica e sprigionerà la sua efficacia**.

Maestro dell’arte della cucina italiana: in che cosa consiste il testo

L’analisi tecnico-normativa chiarisce che la proposta muove dalla tradizionale vocazione italiana verso il settore culinario e della pasticceria e ha la finalità di **celebrare le eccellenze nazionali nei suddetti settori**

Il cuore della proposta, quindi, istituisce presso la Presidenza del Consiglio dei ministri un premio attribuito ai cittadini italiani che si siano distinti nel campo della gastronomia in maniera encomiabile.

I premiati vengono, poi, iscritti nell'apposito registro dei «**Maestri dell'arte della cucina italiana**». Le categorie di merito sono sei: la **gelateria**, la **pasticceria**, la **cucina**, la **vitivinicoltura**, l'**olivicoltura** e l'**arte casearia**. Un elenco che può essere integrato con apposito decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

I requisiti minimi dei candidati

Il candidato-tipo, per accedere alla valutazione dalla giuria di selezione, deve essere in possesso di specifici requisiti. Deve, innanzitutto, avere concluso un percorso formativo pluriennale nel settore di riferimento. Le altre prerogative richieste sono:

- la maturazione di almeno **quindici anni di comprovata e riconosciuta esperienza**,
- una **condotta civile e sociale irreprensibile** e
- l'**adempimento degli obblighi tributari e previdenziali**.

Qual è il premio assegnato

Ai vincitori viene **conferita una medaglia di bronzo** che presenta, da un lato, l'emblema della Repubblica italiana e, dall'altro lato, la dicitura della categoria di merito. Gli insigniti del premio possono avere anche un ulteriore benefit: diventare titolari di incarichi di "esperto" negli istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, in deroga ai requisiti normativi previsti (quali, ad esempio, la temporaneità della prestazione o il previo accertamento in capo all'amministrazione relativo alla presenza di risorse umane interne già disponibili).

Il premio può essere revocato qualora il vincitore se ne renda indegno, su proposta di ciascuno dei ministri che compongono il comitato di selezione. Sul punto, però, il testo non dettaglia i casi in cui si possa ritirare il titolo.

Info: www.politicheagricole.it

Data di creazione

11/04/2024

Autore

selena-vacca