



Consiglio Regionale della Campania

A.O.O. Consiglio Regionale della Campania
Protocollo: 0000590/U Data: 13/01/2016 13:52
Ufficio: Segreteria Generale
Classifica:



Al Signor Presidente della Giunta
Regionale della Campania
Via S. Lucia, 81
NAPOLI

Al Presidente della III, VI, e I
Commissione Consiliare Permanente

Ai Consiglieri Regionali

Alla U. D. Studi Legislativi e Servizio
Documentazione

LORO SEDI

**Oggetto: Proposta di Legge: "Riconoscimento della denominazione dei Borghi del pane"
Reg. Gen. n.193**

Ad iniziativa dei consiglieri Flora Beneduce, Armando Cesaro, Ermanno Russo, Maria Grazia Di
Scala, Michele Schiano di Visconti, Monica Paolino, Gianpiero Zinzi.

Depositata in data 21 dicembre 2015

IL PRESIDENTE

VISTO l'articolo 98 del Regolamento interno

A S S E G N A

il provvedimento in oggetto a:

**III Commissione Consiliare Permanente per l'esame
VI e I Commissione Consiliare Permanente per il parere**
Le stesse si esprimeranno nei modi e termini previsti dal Regolamento.

Napoli,

13 GEN. 2016

IL PRESIDENTE



Consiglio Regionale della Campania

PROPOSTA DI LEGGE

- Riconoscimento della denominazione dei "Borghi del pane" -

Ad iniziativa del Consigliere Flora Beneduce

ATTIVITA' LEGVA
REG. GEN. N. 1P3



Consiglio Regionale della Campania

RELAZIONE

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 di 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. Il pane Saragolla o pane Saragolla, un pane fatto con una varietà antica di farina di grano duro locale chiamata appunto Saraolla 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 ricostruito dal Mastro Fornaio Carmelo Esposito. 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".

Flora Beneduce

Armando Cesaro

Maria Grazia Di Scala

Monica Paolino

Ermanno Russo

Michele Schiano di Visconti

Giampiero Zinzi

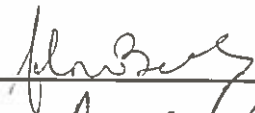


Consiglio Regionale della Campania

RELAZIONE TECNICO - FINANZIARIA

La proposta di legge non comporta ulteriori oneri a carico del bilancio regionale.

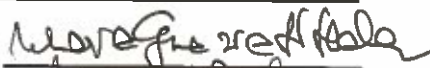
Flora Beneduce



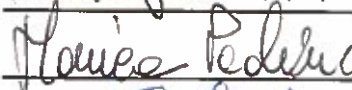
Armando Cesaro



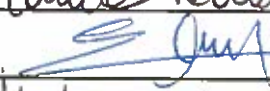
Maria Grazia Di Scala



Monica Paolino




Ermanno Russo



Michele Schiano di Visconti



Giampiero Zinzi





Consiglio Regionale della Campania

Art. 1
Finalità

1. La Regione Campania riconosce i "Borghi del pane" 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 con il territorio del pane e dei prodotti da forno tradizionale.

Art. 2
Denominazione dei "Borghi del pane"

1. La denominazione dei "Borghi del pane" è deliberata dall'ente locale competente per territorio, è segnalata e pubblicizzata mediante apposita cartellonistica stradale da collocarsi, a cura dell'autorità locale competente, entro 60 giorni dalla data di riconoscimento della denominazione "Borgo del pane".
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, 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 all'articolo 1 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 azioni ed 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 locale.

Flora Beneduce

Armando Cesaro

Maria Grazia Di Scala

Monica Paolino

Ermanno Russo

Michele Schiano di Visconti

Giampiero Zinzi



Consiglio Regionale della Campania

Art. 3 Azioni Regionali

1. La Regione Campania, attraverso gli Assessorati competenti, di intesa con gli enti locali interessati, definisce la gestione, la promozione, valorizzazione e fruizione dei «borghi del pane», attraverso i seguenti strumenti:
 - a) il disciplinare dei «Borghi regionali del pane», sottoscritto dai vari soggetti aderenti;
 - b) il comitato promotore;
 - c) il comitato di gestione;
 - d) il sistema della segnaletica;
 - e) le guide e il materiale illustrativo, divulgativo e promozionale.
2. La partecipazione ai comitati di cui ai punti a) -b) è a titolo gratuito, gli oneri connessi ai punti d) - e) restano a carico dei soggetti aderenti.

Art. 4 Norma finanziaria

1. La norma non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

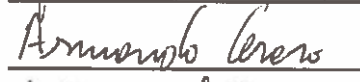
Art. 5 Entrata in vigore

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

Flora Beneduce



Armando Cesaro



Maria Grazia Di Scala



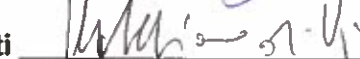
Monica Paolino



Ermanno Russo



Michele Schiano di Visconti



Giampiero Zinzi

