



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d'iniziativa dei senatori FALLUCCHI, DE CARLO, COSENZA, LIRIS, MATERA, MELCHIORRE, MIELI, NOCCO, SPINELLI, ZULLO, MANCINI e SALVITTI**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 5 FEBBRAIO 2025**

Modifiche alla legge 20 febbraio 2006, n. 96, in materia di qualificazione e valorizzazione della ristorazione nell'esercizio dell'attività agrituristica

ONOREVOLI SENATORI. – L'agriturismo rappresenta la forma di diversificazione agricola più diffusa nelle aree rurali e nelle zone svantaggiate e montane del nostro Paese. Le attività agrituristiche operano come presidio territoriale e contribuiscono in maniera determinante allo sviluppo economico e sociale di aree che altrimenti resterebbero marginali e, nel lungo periodo, abbandonate.

Come si evince dalla settima edizione del rapporto « Agriturismo e multifunzionalità » realizzato nell'ambito delle attività della Rete rurale nazionale e presentato dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (ISMEA) nel corso del *World Agritourism Congress* tenutosi nel mese di maggio 2024, il modello italiano di agriturismo è un riferimento a livello internazionale per gli aspetti connessi alla sostenibilità ambientale, economica e sociale.

L'offerta agrituristicamente è l'unica in grado di costituire un volano di sviluppo economico nei territori privi di specifiche attrattive turistiche, rappresentando al contempo un'alternativa sempre più ricercata nelle aree che offrono altri tipi di ospitalità. Secondo il rapporto « Il turismo in Italia » del Centro internazionale di studi sull'economia turistica (CISSET) del 2021, il 15 per cento dei turisti italiani ha scelto almeno una volta un agriturismo per la propria vacanza. In particolare, il 52 per cento dei turisti rurali proviene da regioni diverse da quella in cui si trova l'agriturismo, dimostrando l'importanza dell'agriturismo come attrattore per lo sviluppo economico di territori marginali. Inoltre, l'Osservatorio nazionale dell'agriturismo nel 2022 ha rilevato che l'agriturismo rappresenta una delle forme di turismo che ha registrato la crescita più consistente negli

ultimi anni, con un aumento del 7 per cento nel numero di strutture e un incremento del 6 per cento nelle presenze turistiche.

Se l'agriturismo italiano rappresenta un modello internazionale, dobbiamo essere all'altezza delle aspettative e la vera sfida per le nostre aziende è riuscire ad offrire ospitalità e ricezione mantenendo come principale e prioritaria l'attività agricola, ovvero la produzione agricola e zootecnica. Ciò che infatti contraddistingue l'esercizio dell'attività agrituristicamente è la peculiarità della proposta che la caratterizza e che ne delinea il valore aggiunto rispetto ad una classica offerta di ristorazione o alberghiera: esprimere un'attività produttiva non agricola in senso stretto ma comunque basata sulla terra e sulle sue produzioni agroalimentari.

In quest'ottica tuttavia la ristorazione diventa l'elemento qualificante dell'offerta agrituristicamente, l'unico in grado di raccontare le peculiarità, le tradizioni, i saperi propri di ciascun territorio e delle comunità che da secoli lo abitano.

La sovranità alimentare rappresenta il diritto dei popoli a definire le proprie politiche agricole e alimentari, privilegiando pratiche sostenibili, locali e a supporto delle economie locali. In questo contesto, per gli agriturismi, l'adozione di prodotti *made in Italy* a chilometro zero diventa non solo una scelta di qualità, ma anche un valore aggiunto che arricchisce l'offerta. Scegliere ingredienti locali e di alta qualità permette di proporre piatti che raccontano la tradizione e la cultura del territorio, contribuendo a differenziare l'esperienza turistica. Inoltre, questa pratica sostiene l'economia locale, riduce l'impatto ambientale e risponde alla crescente domanda di consumatori consapevoli,

sempre più attenti alla provenienza e sostenibilità degli alimenti. In un mercato competitivo, l'integrazione della sovranità alimentare nelle strategie degli agriturismi si traduce in un'opportunità di fidelizzazione dei clienti, che apprezzano non solo la qualità, ma anche l'autenticità e la trasparenza dell'offerta.

Il presente disegno di legge interviene pertanto sulla disciplina dell'attività agrituristica, risalente ormai a quasi venti anni fa, introducendo alcune modifiche volte a caratterizzare la ristorazione agrituristica. In particolare, il disegno di legge modifica gli articoli 2 e 4 della legge 20 febbraio 2006, n. 96, disponendo che i prodotti somministrati nell'ambito dell'esercizio dell'attività agrituristica devono essere costituiti esclusivamente da prodotti di produzione propria dell'azienda agrituristica (con limitate eccezioni precisate nel testo), che deve apportare almeno un prodotto, da prodotti provenienti da aziende agricole della zona ovvero da prodotti a chilometro zero o da filiera corta. La somministrazione di cibi e bevande deve

essere accompagnata da un codice QR in grado di fornire ogni informazione utile alla tracciabilità e alla specificità dei prodotti offerti.

È prevista inoltre una deroga a tale obbligo, mediante la definizione di prodotti di altra provenienza, nel caso di indisponibilità oggettiva di alcuni beni comunque necessari quali acqua minerale, spezie e condimenti. Mentre qualora, per cause di forza maggiore accertate dalle autorità regionali, non sia possibile rispettare i requisiti di cui all'articolo 2, comma 3, lettera *b*), è previsto che l'azienda ne dia comunicazione al comune di residenza il quale, verificato il fatto, può autorizzare temporaneamente l'esercizio dell'attività.

È evidente come una così ampia scelta di prodotti, lungi dal « sacrificare » l'offerta enogastronomica, ne consenta invece una qualificazione e una valorizzazione eccezionale ed esclusiva del territorio in cui ha sede l'azienda favorendone lo sviluppo e la ricchezza.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

1. Alla legge 20 febbraio 2006, n. 96 sono apportate le seguenti modificazioni:

*a)* all'articolo 2, comma 3, la lettera *b)* è sostituita dalla seguente:

« *b)* somministrare pasti e bevande tipici della tradizione enogastronomica locale, costituiti esclusivamente da prodotti di propria produzione, da prodotti realizzati da aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti caratterizzati da marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ovvero da prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettere *a)* e *b)* della legge 17 maggio 2022, n. 61, secondo le modalità di indicate dall'articolo 4, comma 4 »;

*b)* all'articolo 4, il comma 4 è sostituito dal seguente:

« 4. Al fine di contribuire alla realizzazione e alla qualificazione delle attività agrituristiche, alla promozione dei prodotti agroalimentari locali e regionali, nonché alla caratterizzazione locale e regionale dell'offerta enogastronomica, le regioni disciplinano la somministrazione di pasti e di bevande di cui all'articolo 2, comma 3, lettera *b)*, tenendo conto dei seguenti criteri:

*a)* l'azienda che somministra pasti e bevande deve apportare almeno un prodotto di propria produzione;

*b)* per "aziende agricole della zona" si intendono quelle collocate in ambito regio-

nale o in zone omogenee contigue di regioni limitrofe;

*c)* in caso di obiettiva indisponibilità di specifici prodotti in ambito regionale o in zona limitrofa omogenea, o quando si renda necessario l'impiego di prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettere *a)* e *b)* della legge 17 maggio 2022, n. 61, essenziali per il completamento dell'offerta enogastronomica, quali acqua minerale, condimenti e spezie, le regioni definiscono le tipologie di prodotti ammessi anche se non di provenienza locale o regionale;

*d)* qualora sia impossibile rispettare i requisiti di cui all'articolo 2, comma 3, lettera *b)*, a causa di eventi di forza maggiore quali calamità atmosferiche, fitopatie o epizootie, accertati dalle autorità regionali competenti, l'impresa ne dà comunicazione al comune territorialmente competente che, previa verifica, può autorizzare temporaneamente l'attività;

*e)* la somministrazione di pasti e bevande è accompagnata da un sistema di tracciabilità mediante un codice a barre bidimensionale (codice QR) che permette l'accesso a informazioni dettagliate relative all'origine e al processo di lavorazione delle materie prime e dei prodotti utilizzati ».





€ 1,00