

ENOGASTRONOMIA | LOMBARDIA / POLITICA

Cucina tipica lombarda, nuova legge regionale: 600mila euro in tre anni e un marchio per i ristoranti

28 Ottobre 2026 | 08:26



Approvato il provvedimento per valorizzare le ricette della tradizione, i prodotti locali e la filiera corta. Previsti anche un mese dedicato all'enogastronomia e un registro delle De.Co

Milano. Un marchio regionale per i ristoranti che valorizzano le ricette della tradizione, un mese dedicato alla cucina lombarda, un Forum per mettere in rete produttori e ristoratori e risorse per sostenere la filiera agroalimentare. Il Consiglio regionale della Lombardia ha approvato martedì 27 ottobre la legge per la valorizzazione e la promozione della cucina tipica lombarda, con uno stanziamento complessivo di 600mila euro nel triennio 2026-2028.

Il provvedimento, di cui è primo firmatario il capogruppo della Lega Alessandro Corbetta e relatrice la consigliera Silvia Scurati, punta a tutelare il patrimonio enogastronomico regionale, sostenendo i prodotti certificati e le attività che mantengono vive le tradizioni culinarie del territorio.

Un marchio per i ristoranti e un mese dedicato alla cucina lombarda

Tra le principali novità c'è l'introduzione del marchio regionale "Cucina Tipica Lombarda", destinato agli esercizi di ristorazione che garantiscono una presenza stabile nei menù delle ricette tradizionali e l'utilizzo continuativo di prodotti del territorio, tra cui quelli DOP, IGP, PAT e De.Co.

La legge prevede inoltre l'istituzione di un Comitato tecnico regionale, incaricato di individuare le ricette e i prodotti simbolo della tradizione lombarda e di definire le linee guida per la loro promozione. A questo si affiancano la programmazione annuale del "Mese della cucina tipica lombarda" e l'organizzazione di un Forum della cucina lombarda, pensato per favorire il confronto tra gli operatori del settore.

Le risorse stanziare ammontano a 100mila euro per il 2026 e a 500mila euro complessivi per il biennio 2027-2028. I fondi serviranno a finanziare iniziative di promozione e marketing territoriale, formazione, sostegno alla ristorazione, passaggio generazionale e valorizzazione delle filiere corte.

Il registro delle De.Co. e il ruolo delle realtà locali

Nel corso dell'esame in Aula sono stati approvati emendamenti e ordini del giorno per ampliare gli strumenti di valorizzazione delle tradizioni locali. Tra questi, l'istituzione di un registro regionale delle Denominazioni comunali (De.Co.), con l'obiettivo di raccogliere le informazioni trasmesse dai Comuni, favorire lo scambio di buone pratiche e dare maggiore visibilità alle produzioni tipiche.

Il testo punta anche a riconoscere le specificità delle attività di minori dimensioni, delle trattorie, delle osterie e degli esercizi a conduzione familiare. Spazio, inoltre, alla formazione e alla trasmissione delle conoscenze tra generazioni, con iniziative per promuovere la cultura enogastronomica e i prodotti tradizionali anche nelle mense scolastiche.

Le reazioni politiche: dalla Lega al Pd

Soddisfazione da parte del consigliere regionale leghista **Giovanni Malanchini**, che ha contribuito alla stesura della legge con particolare attenzione al legame tra cucina e agricoltura. “Non possiamo valorizzare le nostre ricette senza riconoscere il ruolo di chi produce gli ingredienti che le rendono possibili”, osserva, citando formaggi, salumi, cereali e produzioni che caratterizzano anche la Bergamasca. Malanchini sottolinea poi il riconoscimento del ruolo delle confraternite gastronomiche e delle associazioni impegnate nella conservazione delle ricette tradizionali.

Il Partito democratico ha votato a favore dopo un iniziale scetticismo sull’opportunità di intervenire con una legge regionale. Il consigliere regionale **Davide Casati** evidenzia il lavoro di confronto svolto nelle Commissioni e il risultato raggiunto: “Il testo licenziato dall’Aula mantiene un buon equilibrio tra la necessità di valorizzare e mantenere identità e tradizioni regionali e quella di accogliere e riconoscere le specificità provinciali”.

Anche Forza Italia esprime soddisfazione per l’approvazione. I consiglieri bergamaschi **Ivan Rota** e **Jonathan Lobati** richiamano l’attenzione sulle produzioni del territorio, dai casoncelli alla polenta taragna, fino ai formaggi come il Taleggio DOP, il Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP e lo Strachítunt DOP. Secondo i due esponenti azzurri, la legge potrà dare maggiore visibilità alle aziende agricole e ai ristoratori che utilizzano materie prime locali, rafforzando il rapporto tra produzione e cucina.