



Carmine Coviello Davide Mondin
FoodLaw

La tutela della creatività in cucina



Presentazione di Davide Scabin



CREATIVITÀ IN CUCINA

LA SI TUTELA COSÌ

Come ogni altra forma d'arte, le ricette possono essere protette da diritto d'autore e i piatti difesi quale opera di design o marchio di forma.

Ce lo spiega l'avvocato Carmine Coviello, che sull'argomento ha scritto un interessante libro

Mariangela Molinari

Ogni rivoluzione, piccola o grande che sia, parte dalla capacità di porsi domande che possono trovare una risposta solo percorrendo strade mai battute. È stato così anche per **Carmine Coviello**, avvocato specializzato nel settore delle arti, della musica e dello spettacolo, che un paio di anni fa si è trovato a fare una serie di osservazioni. Si è sempre parlato di ars culinaria ma, a differenza di musica, pittura e letteratura, essa non è mai stata tutelata. Eppure l'alta cucina, più di altre forme artistiche, riesce a coinvolgere ogni senso. Del resto, in che cosa si differenzia lo chef da altri ingegni? Utilizza gli ingredienti come il pittore i colori e il musicista le note. Per quale motivo, allora, non considerare la ricetta come il suo spartito? Perché non elevare certi piatti da semplice prodotto di consumo a opera d'arte? Perché, in considerazione di tutto questo, non tutelare

la creatività gastronomica esattamente come avviene per le altre arti? È stato prendendo coscienza di questo vuoto di tutela e della necessità di colmarlo, soprattutto in un tempo come il nostro, caratterizzato dall'onnipresenza dei social network, che Coviello ha pensato bene di stilare l'abc della cucina dal punto di vista della salvaguardia della creatività.

“Così come l'Artusi diede unità all'Italia dal punto di vista gastronomico – afferma l'avvocato –, oggi è giunto il momento di fornire agli chef una serie di spunti per proteggersi dal plagio”. È stata questa la genesi di FoodLaw. La tutela della creatività in cucina, il libro che Coviello ha scritto a quattro mani con **Davide Mondin**, specialista in valorizzazione del patrimonio alimentare e gastronomico e docente di Alma. “Nonostante in passato si sia più volte posta la questione della tutela dei diritti spettanti all'autore di un'opera dell'ingegno nel settore della ristorazione – osserva Coviello –, come nel caso, per esempio, della passatina di ceci con gamberi di Fulvio Pierangelini, fonte di ispirazione per altri suoi colleghi, la materia non è mai stata affrontata in modo risoluto e risolutivo”. Una ricetta e un piatto, invece, possono e devono essere tutelati, esattamente come una canzone. “Se domani qualcuno iniziasse a proporre i piatti di Marchesi, Cracco o Bottura riproducendone la tecnica di preparazione, chiamandoli nel medesimo modo e realizzando un guadagno, per quale ragione questi grandi chef non potrebbero avere la possibilità di agire?” si chiede Coviello.

L'originalità, presupposto per la tutela

Certo, occorre capire bene che cosa è tutelabile e a quali condizioni. “Innanzitutto – precisa Coviello –

un conto è la ricetta: un testo, un file o una spiegazione audiovisiva, depositabili esattamente come una canzone e tutelabili attraverso il diritto d'autore o in quanto informazione aziendale segreta; un altro è il piatto che ne deriva, il cui aspetto è difendibile come opera di design o marchio di forma”. In un caso come nell'altro, però, si può parlare di tutela solo in presenza di un requisito imprescindibile: l'originalità. Che, nel caso del piatto, deve riguardare gli ingredienti e la loro combinazione, la presentazione e il procedimento per ottenerlo. “Ne sono un esempio il prezzemolo bollito, orchidea al vapore e ricci di mare di Carlo Cracco o il croccantino di foie gras di Massimo Bottura – spiega Coviello –; o, ancora, il vesuvio di rigatoni di Ernesto Iaccarino. Per non parlare del dripping di pesce del Maestro Marchesi, che riprende un famoso quadro di Jackson Pollock: un vero e proprio incontro tra arti”. Una volta accertato questo requisito, sono diversi i procedimenti che si possono scegliere per attestare esistenza, data e autore della ricetta: dal deposito notarile a quello presso la Siae (nel caso di ricetta in forma scritta) fino alla marcatura temporale, ottenibile anche dal sito www.mysocialrecipe.com, il primo portale che registra le ricette d'autore e quelle tradizionali rivisitate in modo personale ideato da **Francesca Marino**. E proprio con questo sito, considerata l'unità d'intenti, il libro ha stretto una convenzione, come si scopre nelle ultime pagine. Esattamente come nel caso di qualunque opera, dalla tutela della ricetta derivano al suo creatore precisi diritti, sia morali che patrimoniali. Solo per citarne alcuni: il diritto di paternità e di opporsi a modifiche pregiudizievoli, quello di pubblicazione, ecc. Ecco perché, sottolinea Coviello, la salvaguardia delle creazioni culinarie va più che mai incoraggiata. E non va infine dimenticato che anche la sagoma di strumenti e utensili, se risulta sufficientemente originale, può essere protetta, come testimoniano innumerevoli esempi, tra cui la celebre moka di Bialetti, il porzionatore per gelato Piazza o le posate di Gualtiero Marchesi. “Invito tutti gli chef – conclude Coviello – a tutelare la propria creatività e le proprie opere. Quella culinaria è un'arte a tutti gli effetti, e come tale merita di essere salvaguardata. Siamo solo all'anno zero, in questo campo, ma con 'FoodLaw' abbiamo cercato di porre le basi per un cammino da costruire e condividere insieme ai professionisti del settore”.