

Il diritto dell'economia

ISSN 1123-3036

rivista quadrimestrale
open access di dottrina,
giurisprudenza
e documentazione

aprile 2018

1

promossa da

Università degli Studi
"Mediterranea" di Reggio Calabria



Università degli Studi
Mediterranea
di Reggio Calabria

Dipartimento di Giurisprudenza, Economia e Scienze umane



STEM Mucchi Editore

issn 1123-3036

d e Il diritto dell'economia

rivista quadrimestrale *open access* di
dottrina, giurisprudenza e documentazione

Promossa da



Università degli Studi
Mediterranea
di Reggio Calabria

Dipartimento di Giurisprudenza, Economia e Scienze umane

anno 64, n. 95 (1-2018)



Mucchi Editore

Direttore Responsabile: Prof. Fabrizio Fracchia - Università Commerciale “Luigi Bocconi” di Milano,
Via Röentgen, 1 - 20136 - Milano - tel. 02.583.652.25.

La rivista «Il diritto dell’economia», fondata e diretta dal 1954 al 1987 da Mario Longo, ha continuato la pubblicazione, dal 1987, su iniziativa di Elio Casetta e Gustavo Vignocchi.

issn 1123-3036

© STEM Mucchi Editore, via Emilia est, 1741, 41122, Modena

info@mucchieditore.it

info@pec.mucchieditore.it

www.mucchieditore.it

facebook.com/mucchieditore

twitter.com/mucchieditore

instagram.com/mucchi_editore

www.ildirittodelleconomia.it



Creative Commons (CC BY-NC-ND 3.0 IT)

Consentite la consultazione e la condivisione. Vietate la vendita e la modifica.

Grafica, impaginazione, gestione sito web: STEM Mucchi Editore Srl - Modena

Publicato nel mese di aprile 2018

Comitato di direzione

Carlos Botassi	(Universidad de La Plata - Argentina)
Andrea Comba	(Università di Torino)
Daniel Farber	(University of Berkeley)
Vittorio Gasparini Casari	(Università di Modena e Reggio Emilia)
Guido Greco	(Università Statale - Milano)
Estanislao Garcia Arana	(Università di Granada - Spagna)
Neville Harris	(University of Manchester)
Francesco Manganaro	(Università Mediterranea di Reggio Calabria)
Massimo Occhiena	(Università di Sassari)
Aristide Police	(Università Tor Vergata - Roma)
Michel Prieur	(Université de Limoges)

Comitato scientifico

Laura Ammannati	(Università Statale - Milano)
Sandro Amorosino	(Università La Sapienza - Roma)
Mario Bertolissi	(Università di Padova)
Cristina Campiglio	(Università di Pavia)
Giovanni Cordini	(Università di Pavia)
Alessandro Crosetti	(Università di Torino)
Marco Dugato	(Università di Bologna)
Rosario Ferrara	(Università di Torino)
Denis Galligan	(University of Oxford)
Carlo E. Gallo	(Università di Torino)
Marco Gestri	(Università di Modena e Reggio E.)
Francesco Marani	(Università di Modena e Reggio E.)
Anna Marzanati	(Università Bicocca - Milano)
Giuseppe Morbidelli	(Università La Sapienza - Roma)
Fabio Merusi	(Università di Pisa)
Giuseppe Pericu	(Università degli Studi di Milano)
Ornella Porchia	(Università di Torino)
Pierluigi Portaluri	(Università di Lecce)
Margherita Ramajoli	(Università Bicocca - Milano)
Giuseppe Restuccia	(Università di Messina)
Franco Gaetano Scoca	(Università La Sapienza - Roma)
Antonello Tancredi	(Università di Palermo)
Francesco Vetrò	(Università del Salento)

Comitato editoriale

Miriam Allena (pres.)	Rosamaria Iera	Clara Napolitano
Giovanni Barozzi Reggiani	Silia Gardini	Pasquale Pantalone
Lorenzo Bimbi	Martina Germanò	Michela Petrachi
Lorenzo Caruccio	Annalaura Giannelli	Francesco Scalia
Elisabetta Codazzi	Giuseppe La Rosa	Scilla Vernile
Michela Colapinto	Alberto Marcovecchio	Alice Villari
Letterio Donato	Calogero Micciché	Patrizia Vipiana
	Viviana Molaschi	

La pubblicazione di articoli e contributi proposti alla rivista è subordinata alla seguente procedura:

- Il lavoro (non superiore a 10.000 parole) è sottoposto a un esame preliminare da parte della direzione (o di un suo componente delegato), per rilevare la sua attinenza alle caratteristiche ed ai temi propri della rivista, nonché l'eventuale presenza di evidenti e grossolane carenze sotto il profilo scientifico.
- Il successivo referaggio consiste nella sottoposizione del lavoro alla valutazione di due professori ordinari esperti nella materia, italiani o stranieri, scelti dalla direzione nell'ambito di un comitato di referees o, in casi eccezionali, inerenti alla specificità dell'argomento trattato, all'esterno dello stesso.
- Il sistema di referaggio è quello cieco previsto dalla normativa vigente: lo scritto è inviato in forma anonima a chi deve procedere alla revisione e all'Autore non è comunicato chi procederà alla stessa. Chi effettua la revisione è vincolato a tenere segreto il proprio operato e si impegna a non divulgare l'opera e le relative informazioni e valutazioni, che sono strettamente confidenziali: l'accettazione preventiva di questo vincolo e di questo impegno è condizione per assumere il compito di referaggio.
- I nomi dei revisori consultati per la valutazione dei lavori pubblicati dalla rivista nel corso dell'anno sono pubblicati in apposito elenco nell'ultimo fascicolo dell'annata senza riferimento ai lavori valutati.
- I revisori invieranno alla direzione (o al componente delegato), la proposta finale, che può essere di: accettazione dello scritto per la pubblicazione (eventualmente con un lavoro di editing); accettazione subordinata a modifiche migliorative, sommariamente indicate dal revisore (in questi casi lo scritto è restituito all'autore per le modifiche da apportare); non accettazione dello scritto per la pubblicazione.
- I revisori, nel pieno rispetto delle opinioni degli autori e a prescindere dalla condivisione del merito delle tesi da essi sostenute, dovranno tenere in specifica considerazione l'originalità e l'utilità pratica delle idee espresse nel lavoro, nonché la conoscenza delle fonti pertinenti, la consapevolezza culturale, la consistenza critica del percorso argomentativo e la correttezza formale.
- La direzione della Rivista o almeno quattro membri della stessa (compreso il Direttore responsabile) possono decidere la pubblicazione in deroga di contributi che non abbiano caratteristica di Saggio o con un numero di battute inferiore a 20.000 e, per alcuni lavori specifici (soprattutto considerando le caratteristiche dell'Autore o la loro natura), possono altresì decidere di non procedere alla valutazione anonima, effettuando essi stessi una motivata valutazione del contributo e fornendo apposita giustificazione della deroga. Quest'ultima tipologia di contributi non può superare complessivamente le 40 pagine per numero; i relativi lavori saranno contrassegnati nell'indice dell'annata con un asterisco.
- Nel caso in cui uno dei componenti del Comitato di direzione intenda pubblicare un proprio lavoro nella Rivista, la procedura sarà gestita interamente da un altro componente delegato del Comitato di direzione, garantendo l'anonimato dei referees.

The publication of articles and contributions in the journal is dependent upon compliance with the following procedure:

- The work (not exceeding 10,000 words) is subject to a preliminary examination on the part of the editors or their delegate to assess its relevance to the journal's characteristics and themes, as well as the possible presence of evident and glaring shortcomings of a scientific nature.
- The subsequent peer review involves submitting the work for review by two full professors (Italian or foreign) who are experts in the relevant field, selected by the editors or their delegate from among a committee of referees or exceptionally from outside the committee, depending on the particular expertise required in relation to the subject matter of the work.
- The peer review system is the so-called blind peer review method provided by law: the text is sent to the reviewer in anonymous form and the Author is not told the name of the reviewer. The reviewers are obliged to keep their task confidential and undertake not to divulge the work or the information and evaluations which are considered strictly confidential: prior acceptance of this obligation and undertaking is a necessary condition for accepting the task of carrying out a peer review.
- The names of the referees consulted for assessment of works to be published by the journal during the year are disclosed in a special list in the last issue of the year, without reference to the works reviewed.
- The referees shall send the editors or their delegate the final proposal, which may be: acceptance of the work for publication (possibility after editing); acceptance subject to improvements, indicated in summary form by the referee (in these cases the work shall be sent back to the author in order to make the necessary changes); not to accept the work for publication.
- Referees must also bear in mind the originality and practicality of the ideas expressed in the work, as well as the cultural awareness and critical constancy of the line of argument.
- The Board of Editors or at least four members of the Board of Editors itself (including the Editor-in-chief) may decide to publish contributions even if they are not configured as essays, or with a number of characters below 20,000 and, for a number of specific works (especially considering the characteristics of the Author or their nature), may also decide not to proceed with anonymous assessment, themselves carrying out a motivated evaluation of the contribution and providing a specific justification of the exception. The latter type of contributions may not exceed 40 pages per issue over all; relative works will be marked in the index of the year with an asterisk.
- Should one of the members of the Board of Editors intend to publish a work of his own in the Journal, the procedure will be managed entirely by another delegated member of the of the Board, thus guaranteeing the anonymity of the referees.

Norme per la preparazione degli originali destinati alla rivista «Il diritto dell'economia»

L'originale, completo di testo, note e **abstract**, deve essere inviato (in formato .doc o .docx) per e-mail all'indirizzo del direttore responsabile (fabrizio.fracchia@unibocconi.it): il file complessivo non deve superare **10.000 parole** e deve essere **reso anonimo dall'Autore**. L'abstract non deve superare le **150 parole**.

Il testo deve essere completo di titolo e sommario, deve essere suddiviso in paragrafi numerati progressivamente e deve indicare per ogni paragrafo il titolo (da riportare nel sommario con i numeri dei paragrafi).

In calce al contributo in formato cartaceo o nella mail di accompagnamento occorre indicare:

Cognome, nome, qualifica accademica (con l'indicazione della Università di appartenenza) e/o qualifica professionale; recapito di posta elettronica che l'Autore acconsente sia pubblicato sulla Rivista.

La correzione delle bozze avviene di norma in via redazionale.

Anche al fine di evitare ritardi nella pubblicazione dei contributi si raccomanda agli AA. la massima cura nella redazione degli originali in conformità alle seguenti indicazioni, tenendo presente che **originali redatti non in conformità ai criteri redazionali potranno non essere presi in considerazione per la pubblicazione:**

- per i nomi degli AA. citati in nota usare il **carattere tondo (no maiuscoletto)** con l'iniziale del nome che precede il cognome (es., M. Nigro);
- per le parole straniere usare il corsivo;
- le **virgolette devono essere basse (nel testo e in nota) tutte le volte che c'è una frase o un passo riportato da un altro testo, Autore, giurisprudenza o legge**. Lo stesso vale per i titoli delle leggi, delle direttive e così via;
- all'interno delle virgolette e in genere in tutto il testo devono essere in corsivo solo le parole straniere;
- Non si inserisce "p." prima dell'indicazione delle pagine
- **In ogni caso, occorre seguire un criterio di uniformità nel testo e nelle note.**
- Le note devono essere numerate progressivamente (in corrispondenza del richiamo nel testo)
- Deve essere usato il corsivo per il titolo dell'opera citata, nonché per la Rivista (abbreviata) o il volume in cui essa è riportato, secondo gli esempi seguenti:

Per le citazioni di dottrina:

E. Casetta, *Brevi considerazioni sul c.d. diritto amministrativo dell'economia*, in *Dir. econ.*, 1955, 339 ss.;

F. Merusi, M. Passaro, *Autorità indipendenti*, in *Enc. dir.*, VI, Agg., Milano, 2002, 143 ss.;

S. Cassese, *Le basi costituzionali*, in Id. (a cura di), *Trattato di diritto amministrativo*, *Dir. amm. gen.*, I, Milano, 2003, 273 ss.;

F. Benvenuti, *Disegno dell'amministrazione italiana*, Padova, 1996.

Per le opere collettanee:

AA.VV., *Diritto amministrativo*, a cura di L. Mazzarolli, G. Pericu, A. Romano, F.A. Roversi Monaco, F.G. Scoca, Bologna, 1999; oppure

E. Paliero, A. Travi, *La sanzione amministrativa*, Milano, 1989.

Per le citazioni successive alla prima, ad es.: E. Casetta, *op. cit.*, 340; oppure (in caso di più opere dello stesso A.: E. Casetta, *Brevi considerazioni*, *cit.*, 340.

Per le citazioni di giurisprudenza:

Cons. Stato, ad. plen., 1 aprile 2000, n. 1, in *Cons. Stato*, 2000, I, 301 ss.;

Corte cost., 15 gennaio 1999, n. 12, in *Foro it.*, 1999, I, 267 ss.;

Cass, ss.uu., 12 marzo 1998, n. 128, in *Giur. It.*, 1999, I, 2, 315 ss.;

Per le abbreviazioni degli altri collegi, ovvero delle Riviste e dei periodici, si può fare riferimento, ad es., all'elenco del repertorio generale del Foro italiano o della Giurisprudenza italiana, **sempre secondo criteri di uniformità**.

Lo stesso vale per le altre abbreviazioni delle parole più correnti (es.: v., *op. cit.*, *cfr.*, ss., ecc.).

In caso di dubbi, si consiglia di prendere a modello gli articoli già pubblicati sulla Rivista

Le opinioni espresse nei contributi pubblicati impegnano i soli Autori. La Direzione non assume alcuna responsabilità nemmeno per eventuali errori od omissioni nella correzione delle bozze.

Indice n. 95 (1-2018)

ARTICOLI E SAGGI

<i>Calogero Miccichè</i> , L'ambiente come bene a utilità collettiva e la gestione delle lesioni ambientali	pag.	1
<i>Pasquale Pantalone</i> , Organizzazione dei servizi sociali e partecipazione. Profili generali e considerazioni specifiche relative al caso della metropoli milanese	»	43
<i>Vittorio Pampanin</i> , "Il postino non suona sempre due volte o non suona affatto": sul mutamento di modello normativo del servizio postale universale	»	89
<i>Francesco Aimerito</i> , Riflessioni sulla sicurezza alimentare in prospettiva storico-giuridica	»	129
<i>Piera Maria Vipiana</i> , I Musei legati al cibo: introduzione ad uno studio giuridico .	»	143
<i>Annalisa Di Giovanni</i> , L'ambiente sostenibile nel nuovo Codice degli appalti: <i>green public procurement</i> e certificazioni ambientali	»	157
<i>Valentina Giomi</i> , Sponsorizzazioni pubbliche dall'incerto «valore economico»: i rischi del disequilibrio del sinallagma sulla tenuta del rapporto contrattuale e sulla cura dell'interesse pubblico	»	181
<i>Edoardo Caruso</i> , Regolazione del trasporto pubblico non di linea e innovazione tecnologica. Il caso Uber	»	223
<i>Simona Giorgetti</i> , Riflessioni sulle misure anticorruzione nel sistema italiano, partendo dal caso del Ministero dello Sviluppo Economico	»	265
NOTE SUI COLLABORATORI	»	291

Articoli e Saggi

I Musei legati al cibo: introduzione ad uno studio giuridico*

Piera Maria Vipiana

SOMMARIO 1. Il fenomeno dei musei del cibo. – 2. L'approccio giuridico ai musei del cibo. – 3. Il cibo come bene culturale. – 4. I musei del cibo fra pubblico e privato. – 5. La natura giuridica dei musei del cibo. – 6. Peculiarità dei musei del cibo nel panorama dei musei.

1. *Il fenomeno dei musei del cibo*

Abbastanza numerosi sono i musei in materia di cibo – inteso, questo, in senso ampio, comprensivo degli alimenti solidi e delle bevande –, sia in Italia, sia all'estero¹. Varie possono essere le tipologie dei musei del cibo e, correlativamente, le rispettive finalità.

A volte si riscontrano musei più generali, aventi ad oggetto gli alimenti oppure le bevande o entrambi. In tale ambito bisogna poi distinguere a seconda che abbiano per oggetto materie prime² oppure prodotti elaborati dall'uomo³.

Altre volte si tratta musei monotematici, incentrati su una particolare categoria di cibi o su una sottocategoria o, ancora, su una particolare specie di cibo: quindi la nozione si potrebbe fare vieppiù specifica⁴.

Non mancano casi in cui oggetto del museo non è il cibo (o un particolare tipo di esso), ma sono gli strumenti con i quali si cucinano certi alimenti⁵.

* Lo scritto costituisce prodotto originale di una ricerca che ha ricevuto il sostegno dell'Università del Piemonte Orientale.

¹ Quanto alle esperienze italiane, vari esempi saranno menzionati nel prosieguo. Fra i numerosi musei in materia all'estero si possono ricordare: il *Deutsche Currywurst Museum Berlin*; il *Frietmuseum* (museo delle patate fritte) a Bruges (Belgio); l'*Alimentarium Food Museum*, a Vevey (Confederazione svizzera); il *Burnt Food Museum* in Virginia (Stati Uniti); il *Cup Noodles Museum*, in Giappone.

² Come il sale, oggetto del museo del sale di Cervia.

³ Come il gelato, di cui si occupano vari musei nel mondo.

⁴ Così un museo del cibo potrebbe riguardare i salumi, o una specie di essi (come i prosciutti) o, ancora più nei dettagli, un ambito di cibi ancora più circoscritto (come il prosciutto di una specifica località).

⁵ Esempio emblematico Museo della tiggella, piastra in terracotta rotonda, situato nell'antico borgo Samone all'interno del Parco Regionale dei Sassi di Rocca Malatina. Come si evince dal sito della Regione Emi-

Le raccolte che interessano in questa sede sono i musei autonomi, quantunque in materia possano altresì sussistere sezioni di un museo (come la sezione dedicata all'alimentazione nell'ambito di un museo della scienza). Ovviamente un museo legato al cibo, per essere tale, deve presentare un carattere permanente: di conseguenza, esulano altresì dalla presente indagine fenomeni quali le esposizioni o le fiere⁶.

Le finalità di un museo legato ad alimenti o bevande possono essere svariate: oltre ad innegabili interessi privati (quali la pubblicizzazione del cibo o della bevanda oggetto del museo), si annovera una serie di finalità di carattere pubblico.

Da un lato, il legame con il territorio e quindi l'intento di farlo conoscere, tramite l'illustrazione e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici di una determinata località, in modo da assicurare l'afflusso turistico in quel territorio, anche "destagionalizzato" e nelle sue parti meno note e quindi meno sfruttate turisticamente⁷.

Da un altro lato, un museo del genere potrebbe essere volto alla conoscenza di profili storici: ad esempio, a far scoprire il tipo di alimentazione della popolazione di un determinato periodo storico (come la popolazione romana o quella preispanica).

Da un altro lato ancora, si potrebbe concentrare l'attenzione sui profili nutrizionistici, e quindi anche medici, legati al cibo, ad esempio illustrando i vantaggi di una dieta mediterranea nell'ambito di un museo incentrato su uno dei prodotti tipici di tale dieta (come l'olio di oliva).

Inoltre potrebbero non mancare riferimenti al "non cibo": quindi al problema della carenza di nutrizione e a quello, connesso, del risparmio alimentare (e dell'uso degli avanzi). Il cibo potrebbe essere illustrato nell'ottica del diritto al cibo ed in quella di un'alimentazione sana e sostenibile.

Infine non pare nemmeno trascurabile l'approccio di siffatti musei a ciò che non è più cibo: ossia agli scarti alimentari, alla loro raccolta ed una loro destinazione eco-compatibile.

Evidente è l'impatto economico dei musei legati al cibo. Per un verso, il fenomeno dei musei legati al cibo costituisce un aspetto interessante dell'offerta turistica: quindi una componente di rilievo di quel settore dell'economia che sicuramente è oggi trainante e tende ad esserlo sempre di più. Per un altro verso,

lia-Romagna in materia, la tigella è costituita da elementi naturali: l'argilla e la calcite, che si trova sui calanchi. Il processo di lavorazione, di tradizione pluricentenaria, è lungo e complicato: dalla miscelazione attenta di pietra frantumata e terra, si ottiene un composto, che è impastato e battuto per ore, in modo da ottenere una formella, che viene poi sagomata grazie ad uno stampo di legno duro che riporta il decoro (ad esempio, quello della famiglia per la quale avviene la creazione della tigella); successivamente il manufatto, per essere essiccato, viene mantenuto, per circa un mese, in un luogo buio; infine esso subisce una cottura di circa un'ora. Oggi le tigelle tradizionali sono state sostituite da prodotti industriali in alluminio, in ghisa o in pietra refrattaria, ma molto apprezzata è la cottura con tale tecnica soprattutto della specialità locale (le crescenti).

⁶ Come "Cheese" a Bra (Provincia di Cuneo) oppure The international gastronomy exhibition center "City of Gastronomy" in Dijon (Francia).

⁷ Ad esempio, la collocazione di uno dei musei in esame nei pressi e, in particolare, nell'entroterra di una località balneare agevola un siffatto afflusso turistico.

la conoscenza di determinati tipi di cibo e bevande attraverso la visita dei musei correlati presenta anche altre conseguenze rilevanti sul piano economico: chi, venendo a conoscenza di una realtà museale, apprende i valori gustativi, olfattivi, nutrizionali, storici e culturali di un determinato tipo di cibo (come un particolare prosciutto) o bevanda (come un certo vino) sarà indotto, in futuro, a cercarlo sul mercato per acquistarlo e consumarlo nella sua vita quotidiana. Il che determinerà un'espansione nella richiesta di tale prodotto e quindi un incremento nelle vendite di esso: in tal modo l'allestimento di musei del cibo può consistere in un fattore di sviluppo economico dei prodotti oggetto dei musei in esame e quindi di tutto il tessuto economico che vi si correla, direttamente o indirettamente.

2. *L'approccio giuridico ai musei del cibo*

Il fenomeno dei musei legati al cibo, costituendo un aspetto interessante dell'offerta turistica, è un tema importante del diritto del turismo⁸.

Al contempo, ai musei in esame è correlata anche la normativa in tema di cibo e bevande: in particolare, quella sulla tutela dei marchi legati all'origine protetta dei prodotti e all'indicazione geografica tipica. Invero, sovente oggetto di esposizione museale, nei musei in questione, sono proprio prodotti di denominazione d'origine controllata (d.o.c.) o di denominazione d'origine controllata e garantita (d.o.c.g.) oppure prodotti di indicazione geografica tipica (i.g.t.). Di conseguenza, il diritto alimentare è un settore del diritto da tenere presente nell'analisi dei musei *de quibus* (anche se in questa sede non è possibile farlo).

Ovviamente pure il diritto dei beni culturali e, in special modo, il diritto museale sono coinvolti. Com'è noto, la normativa italiana prevede una nozione assai ampia e generica di museo. Esso, ai sensi dell'art. 101 del d. lgs. 22 gennaio 2004, n. 42, recante il "Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137", è incluso fra gli «Istituti e luoghi della cultura» (c. 1), che comprendono pure le biblioteche e gli archivi, le aree e i parchi archeologici, nonché i complessi monumentali. Precisamente, il museo viene definito dal codice come «una struttura permanente che acquisisce, cataloga, conserva, ordina ed espone beni culturali per finalità di educazione e di studio».

A sua volta, l'art. 2 specifica che sono beni culturali «le cose immobili e mobili che, ai sensi degli articoli 10 e 11, presentano interesse artistico, storico,

⁸ Anche del diritto pubblico del turismo su cui esiste ampia letteratura: ad esempio, M. Gola, T. Groppi, *Diritto pubblico del turismo*, Rimini, 2005 e, da ultimo, P.M. Vipiana, *Diritto pubblico del turismo*, Pisa, 2017.

archeologico, etnoantropologico, archivistico e bibliografico e le altre cose individuate dalla legge o in base alla legge quali testimonianze aventi valore di civiltà⁹.

Peraltro, nonostante il dato normativo sussista, in dottrina è stato posto in rilievo che la stessa nozione di museo è in Italia ancora tutt'altro che pacifica¹⁰: in effetti, nella nozione di museo sono insiti sia un profilo soggettivo o organizzativo, in base al quale il museo è visto come organizzazione, sia un profilo oggettivo, per il quale il museo è una universalità di cose¹¹.

È stato altresì correttamente osservato che l'attuale definizione codicistica di museo è lacunosa, se posta a raffronto con quella medesima dettata dall'*International Council of Museums* (Icom), secondo cui museo è (art. 2, par. 1, dello statuto dell'Icom) «un'istituzione permanente senza fini di lucro, aperta al pubblico, al servizio della società e del suo sviluppo che compie ricerche, acquisisce, conserva, comunica ed espone le testimonianze materiali dell'umanità e del suo ambiente a fini di studio, educazione e diletto». In effetti, il codice – che pur si ispira alla definizione dell'Icom – non contempla le imprescindibili funzioni di ricerca, né le finalità di diletto che dovrebbero o potrebbero stare alla base dei musei¹².

Più recentemente, quanto ai musei statali, una nuova definizione si legge nell'art. 35 del d.p.c.m. 29 agosto 2014, n. 171¹³, recante il regolamento di orga-

⁹ Com'è noto, dall'art. 10 si ricava che: «Sono beni culturali le cose immobili e mobili appartenenti allo Stato, alle regioni, agli altri enti pubblici territoriali, nonché ad ogni altro ente ed istituto pubblico e a persone giuridiche private senza fine di lucro, ivi compresi gli enti ecclesiastici civilmente riconosciuti, che presentano interesse artistico, storico, archeologico o etnoantropologico» (c. 1.); «Sono altresì beni culturali, quando sia intervenuta la dichiarazione prevista dall'articolo 13» (c. 3), fra gli altri beni: «le cose immobili e mobili, a chiunque appartenenti, che rivestono un interesse particolarmente importante a causa del loro riferimento con la storia politica, militare, della letteratura, dell'arte, della scienza, della tecnica, dell'industria e della cultura in genere, ovvero quali testimonianze dell'identità e della storia delle istituzioni pubbliche, collettive o religiose» (lettera d); «le cose, a chiunque appartenenti, che presentano un interesse artistico, storico, archeologico o etnoantropologico eccezionale per l'integrità e la completezza del patrimonio culturale della Nazione» (lettera d-bis). L'articolo 13 prevede la dichiarazione dell'interesse culturale, che accerta la sussistenza, nella cosa che ne forma oggetto, dell'interesse richiesto dall'articolo 10, comma 3.

¹⁰ G. Cerrina Feroni, *Profili giuridici della gestione dei musei nelle esperienze del Regno Unito, Francia, Germania e Spagna*, in G. Morbidelli - G. Cerrina Feroni (a cura di), *I musei, discipline, gestione, prospettive*, Torino, 2010, 81. D'altronde, il diritto museale è stato visto come una «nuova branca giuridica, sia pure in cerca di uno statuto epistemologico definitivo»: precisamente, la branca del diritto dedicata allo studio delle disposizioni che disciplinano l'istituzione, la gestione e il funzionamento dei musei (dal greco antico *mouseion*, nel senso di tempio dedicato alle Muse) (E. Varricchio, *Il Diritto Museale, ontogenesi di una disciplina giuridica*, in *Nuova Museologia*, giugno 2008, n. 18, 2 ss.). In materia v. pure L. Luther, *Principi per il diritto dei musei pubblici in Italia*, Torino, Fondazione Giovanni Agnelli, 1995.

¹¹ Cfr. M. Ainis, *Lo statuto giuridico dei musei*, in *Riv. trim. dir. pubbl.*, 1998, 393, e G. Severini, *Musei pubblici e musei privati: un genere, due specie*, in *Aedon*, 2003, n. 2, § 2.

¹² M. Renna, *I beni museali (privati ed ecclesiastici) nel Codice dei beni culturali e del paesaggio*, in *Aedon*, 2005, n. 1, § 3.

¹³ Sulla portata della riforma operata nel 2014 v. L. Casini, *Il "nuovo" statuto giuridico dei musei italiani*, in *Aedon*, 2014, n. 3, e P. Forte, *I nuovi musei statali: un primo passo nella giusta direzione*, in *Aedon*, 2015, n. 1. Cfr. pure C. Barbati, *Organizzazione e soggetti*, in C. Barbati, M. Cammelli, L. Casini, G. Piperata, G. Sciuillo, *Diritto del patrimonio culturale*, Bologna, 2017, 121.

nizzazione del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, a norma del d. l. 24 aprile 2014, n. 66, convertito, con modificazioni, dalla l. 23 giugno 2014, n. 89, che ha introdotto la possibilità di conferire autonomia ai principali istituti museali italiani «al fine di adeguare l'Italia agli standard internazionali in materia di musei e di migliorare la promozione dello sviluppo della cultura». I musei sono definiti dal citato art. 35 come «istituzioni permanenti, senza scopo di lucro, al servizio della società e del suo sviluppo. Sono aperti al pubblico e compiono ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell'umanità e del suo ambiente; le acquisiscono, le conservano, le comunicano e le espongono a fini di studio, educazione e diletto» (c. 1).

Quest'ultima definizione di museo presenta, come è evidente, una portata più consona a quella internazionale e molto più ampia di quella codicistica.

La lettura dei testi normativi, specie nella loro evoluzione, permette di enucleare il concetto di museo come nozione in gran parte atipica, che ammette varie accezioni e plurime sfaccettature.

La collocazione dei musei sul territorio nazionale (e non solo) è capillare¹⁴. Vari sono i tipi di musei, da una serie rilevante di punti di vista. Ad esempio, nel concetto di museo rientrano: il museo archeologico, il museo d'arte, i musei all'aperto, il museo marittimo o oceanografico (compresi, dunque, gli acquari), i musei militari o di guerra, i musei scientifici, i musei di storia naturale o di scienze naturali, i musei storici, i musei virtuali, i parchi zoologici; i giardini botanici; le case museo; i musei di antropologia, quelli di etnologia, i musei dei bambini. All'interno di questi tipi di musei, si annoverano poi talune specializzazioni: ad esempio, i musei d'arte moderna, storia locale, storia dell'aviazione, agricoltura o geologia, e così via. Non mancano musei incentrati su un solo oggetto¹⁵.

Il carattere, al contempo, vago, lacunoso e multiforme della nozione di museo ne comporta la suscettibilità ad includere pure musei dagli oggetti peculiari, come i musei incentrati su alimenti e bevande. Tale inclusione risulta ancora più evidente alla luce dei citati sviluppi normativi del 2014.

3. *Il cibo come bene culturale*

Se il museo è una struttura permanente che acquisisce, cataloga, conserva, ordina ed espone beni culturali, ci si deve domandare se rientrino o meno fra questi ultimi i cibi e le bevande.

¹⁴ A. Poggi, *La gestione dei musei locali nell'indagine della Corte dei conti*, in *Aedon*, 2006, n. 3, § 4.

¹⁵ Così il Museo dell'Arazzo di Bayeux, in Francia. Cfr. C. Pecoraro, *Il Museo dell'Arazzo di Bayeux ovvero il museo come ipertesto*, in *Nuova Museologia*, n. 17, novembre 2007, 14 ss.

Il dubbio che il cibo costituisca un bene culturale è stato fugato definitivamente da parte di chi, peraltro con varie citazioni alla dottrina precedente ed a quella extragiuridica, ha reputato che l'alimentazione sia riconducibile «al concetto costituzionale di cultura e in particolare all'alveo del patrimonio storico della Nazione». Invero, ha considerato non difficile includere il cibo all'interno della definizione, data dagli antropologi, di "cultura materiale" come conoscenze e pratiche concernenti bisogni e comportamenti materiali dell'uomo, nonché correlati manufatti e utensili: a ben vedere, il cibo, in ogni tempo e luogo, non soltanto è stato la materia necessaria alla sopravvivenza, ma ha anche avuto un ruolo essenziale nella formazione delle identità collettive, costituendo «forme oggettive di memoria storica, testimonianze di stili di vita, di sistemi di autorità, di riti e credenze e di tecnologie»¹⁶. Alla conclusione che include il cibo fra i beni culturali – conclusione dotata di ampie argomentazioni, tutte molto convincenti – non sembra si possa far altro che aderire.

La collocazione dei musei del cibo su un territorio, quale (fra altri) quello nazionale italiano, consente di delineare una vera e propria mappa dei templi che sono incentrati sulle relative eccellenze enogastronomiche di tale territorio, esaltandone le caratteristiche storiche, antropologiche e artistiche.

In effetti, le Giornate Europee del Patrimonio (GEP), manifestazione promossa da molti anni dal Consiglio d'Europa e dalla Commissione Europea per favorire il dialogo e lo scambio culturale tra gli Stati europei, sono state incentrate, nel 2015, proprio sul tema "L'alimentazione e la storia dell'Europa": la Direzione generale Musei del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo ha aderito con una serie di iniziative dalle quali si evince che il cibo rientra nel concetto di patrimonio culturale.

Dall'ampiezza dell'accezione di museo e dalla concomitante espansione del concetto di bene culturale deriva, ad avviso di chi scrive, l'ammissione a pieno titolo dei musei legati al cibo fra i musei intesi in senso giuridico: ossia nell'ambito della nozione giuridicamente rilevante di museo.

4. *I musei del cibo fra pubblico e privato*

I musei legati al cibo sono, di regola, espressione delle esperienze e degli sforzi di privati e delle idee di essi, legate allo sviluppo economico. Tuttavia anche

¹⁶ A. Denuzzo, *I confini del patrimonio culturale. Cibo e patrimonio culturale: alcune annotazioni*, in *Aedon*, 2017, n. 1, in particolare al § 1, con ulteriori citazioni. In tal senso, d'altronde, si possono annoverare contributi di carattere non giuridico, come quello di M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2004. L'identità dell'essere vivente con quello che mangia era stata teorizzata già nel XIX secolo dal filosofo Ludwig Feuerbach ("Man ist, was man isst").

gli enti pubblici incentivano le iniziative e vi partecipano, con interessanti declinazioni del sempre più vivo fenomeno del cosiddetto partenariato pubblico privato, vivo pure in relazione al patrimonio culturale¹⁷. Quindi in materia di musei del cibo si riscontrano forme di sinergia tra pubblico e privato, che non sono certo estranee al diritto dei beni culturali in genere¹⁸.

Gli esempi al riguardo sono innumerevoli, anche se ciascuno di essi presenta delle peculiarità¹⁹.

In particolare, interessante è la storia dei Musei del Cibo della provincia di Parma²⁰, nati per volontà dell'Amministrazione provinciale di Parma, quale strumento di valorizzazione dei prodotti tipici di qualità e del territorio: essi sono gestiti dall'Associazione culturale dei Musei del Cibo della provincia di Parma e costituiscono un circuito unitario (come emerge dalla Carta dei Servizi dei Musei del Cibo della provincia di Parma). Inizialmente si è avuta un'oculata attività dell'Amministrazione Provinciale di Parma, la quale nel 1999, sulla base del ruolo centrale del settore agroalimentare nell'economia della provincia medesima, si propose di studiare, anche grazie all'apporto dell'Università di Parma, tale settore nella zona²¹, anche ai fini dell'individuazione di progetti strategici rilevanti per gli sviluppi del settore medesimo. Sulla base di tali studi, intorno all'anno 2000, furono elaborati tre progetti, nettamente collegati fra loro, nell'ambito dei quali²² emersero i Musei del Cibo. Si scelse la soluzione di una pluralità di musei, volti a celebrare i prodotti d'eccellenza delle varie realtà territoriali e quindi distribuiti su ciascuna porzione del territorio, in relazione alla vocazione di ogni area e con particolare attenzione alla sede di ciascun museo. A partire dal 2000 fu elaborato

¹⁷ Per una vicenda in cui ha avuto luogo, sebbene con difficoltà, una forma di partenariato pubblico/privato cfr. G. Manfredi, *La "Fondazione La Grande Brera", il partenariato e la panacea di tutti i mali*, in *Aedon*, 2014, n. 2. In generale v. pure G. Scialoja, *Novità sul partenariato pubblico-privato nella valorizzazione dei beni culturali*, *ivi*, 2009, n. 2.

¹⁸ Cfr., ad esempio, E. Bruti Liberati, *Pubblico e privato nella gestione dei beni culturali: ancora una disciplina legislativa nel segno dell'ambiguità e del compromesso*, relazione al convegno "Pubblico e privato per la gestione e per la valorizzazione dei beni culturali", Lecce, 30 novembre 2001, in *Aedon*, 2001, n. 3.

¹⁹ Così, per il museo del vino (Wine museum - WIMU) di Barolo (Cn) si registra la collaborazione della Regione Piemonte, del comune di Barolo, dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero, dell'Unione di Comuni "Colline di Langa e del Barolo", del Consorzio Tutela Barolo Barbaresco e dell'Enoteca Regionale del Barolo, oltre che di altri soggetti privati.

²⁰ Sulla quale v. G. Gonizzi, R. Mazzoni, *I musei del cibo della provincia di Parma: laboratori per il presente memorie per il futuro*, ne *Il Bollettino di Clio*, novembre 2015, n. 4, 11 ss.

²¹ Altri "assi portanti" del settore agroalimentare della Provincia di Parma erano: un'agricoltura di qualità; un'industria alimentare di rilievo, gestita da una pluralità di imprese a guida familiare ma con gestione manageriale; una correlata industria dell'impiantistica alimentare diffusa a livello mondiale per alcuni segmenti produttivi; la Stazione sperimentale delle Conserve, quale garante dell'avanzamento tecnologico del settore; l'Università con insegnamenti specifici per economia, management, ingegneria e scienze dell'alimentazione; le Fiere di Parma con il salone internazionale "Cibus" per i prodotti alimentari e "Tecnocibus" per le tecnologie. Tali notizie e quelle menzionate nel testo si desumono dal sito internet dei musei in esame.

²² Gli altri due erano il Distretto del Prosciutto e la Scuola Internazionale di Cucina Italiana per l'alta formazione dei professionisti della ristorazione (ALMA), che nacque nel 2004 nella Reggia di Colorno.

un piano di fattibilità, mentre la realizzazione concreta si è avuta nel periodo che va dal 2003 al 2014, con i seguenti passaggi.

Da un lato, si è verificata, nell'ambito della Provincia di Parma, l'individuazione dei siti nei quali allocare i singoli musei: ciascuno dei siti ovviamente attecchiva ad un singolo prodotto. Ad essa hanno contribuito, insieme all'Amministrazione provinciale, i Comuni dei territori interessati, le organizzazioni economiche dei produttori e i Consorzi dei prodotti tipici.

Dall'altro lato, c'è stata la ristrutturazione dei locali da adibire a sedi museali: i singoli Comuni interessati hanno provveduto a rendere disponibili i siti per ospitare i musei e hanno condiviso con l'Amministrazione provinciale le spese relative agli investimenti di ristrutturazione e di adeguamento dei locali alle esigenze museali.

Dall'altro lato ancora, hanno avuto luogo gli allestimenti museografici: pertanto si è provveduto alla ricerca storica e all'acquisizione di documenti, oggetti e macchinari da esporre. Un ruolo rilevante hanno giocato la Regione Emilia-Romagna, con il finanziamento tramite i fondi europei destinati allo sviluppo rurale, e l'Associazione no profit dei Musei del Cibo di Parma, costituita dagli stake-holders di cui sopra. I soggetti menzionati hanno poi provveduto alla continuità progettuale del piano di realizzazione, occupandosi pure della qualità degli allestimenti, nonché alla regolare gestione dei musei e alla ricerca, alla didattica, alla promozione turistica e alla comunicazione culturale: tutti fattori in assenza dei quali un'esperienza museale è evidentemente destinata a fallire.

Emblematica, nella sua complessità, appare quindi la vicenda dei musei del cibo della provincia di Parma: ciò che si è realizzato, in tal caso, non è un singolo museo, ma una rete di musei differenti fra loro e collocati in varie località del territorio provinciale. Inoltre in siffatta operazione evidente è il rilievo della provincia: quindi emerge, in concreto, il ruolo che può giocare l'ente di area vasta e si assiste ad un'ennesima riprova dell'utilità di un ente siffatto ed alla conseguente confutazione di chi ne propone la soppressione, tramite una riforma del testo costituzionale.

Varie sono le altre esperienze, ciascuna delle quali con alcune peculiarità. Così, il Museo Enogastronomico del Castello di Compiano (Parma) è il frutto di un cofinanziamento ed è sorto dalla collaborazione tra il Comune di Compiano e la gestione dell'omonimo castello, con lo scopo di valorizzare la produzione enogastronomica locale, rilevante dal punto di vista economico, storico e culturale: gestione che si occupa pure di un hotel, con centro benessere e ristorante, nonché di altri due musei, sempre situati nel castello²³. Palese è, in tale ipotesi, l'utilità di un museo

²³ Come si evince dal sito web, il museo accoglie oggetti che caratterizzavano le cucine della Valle tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento e strumenti legati alle antiche produzioni artigianali di prodotti locali della Valtaro e della Provincia di Parma, tradizioni perdute o mutate nel tempo dall'evoluzione tecnica. Compiano e il suo territorio sono ricchi di tradizioni legate al lavoro e alla produzione di eccellenze alimentari di fama internazionale come il Parmigiano di Montagna, i salumi, i funghi porcini, le castagne e altri prodot-

in materia di enogastronomia per la gestione dell'hotel e del ristorante: la visita al museo, infatti, si presta ad essere (anche se non necessariamente è) accompagnata da un pasto nel ristorante e magari da un soggiorno nell'hotel: l'uso di queste strutture è evidentemente incentivata dalla presenza di un museo come quello in esame, che ne costituisce, quindi, una forma di pubblicità.

In generale – e anche in casi, come l'ultimo preso in esame, in cui l'interesse privato è pacifico – l'interesse pubblico a musei come quelli in esame è evidente e si articola in una serie di finalità assai eterogenee: interesse alla valorizzazione dei prodotti e dei luoghi, anche di quelli meno famosi; interesse alla tutela e alla valorizzazione dei beni culturali esposti, alla loro corretta collocazione nei contesti storici e etnoantropologici; interesse allo sviluppo turistico, perché i musei del cibo si inseriscono in maniera naturale nei percorsi eno-gastronomici e vanno ad arricchire ulteriormente aree già punteggiate da emergenze paesistiche, storiche ed artistiche di rilievo; interesse alla tutela dei prodotti enogastronomici di qualità e alla conoscenza degli stessi; interesse pure, in base ai peculiari oggetti dei musei in questione, alla salvaguardia dell'igiene degli alimenti e delle bevande, nel rispetto delle condizioni e dei tempi ottimali della loro conservazione.

5. *La natura giuridica dei musei del cibo*

Normalmente i musei in tema di cibi e bevande sono musei privati²⁴. Più specificatamente, potrebbero essere anche musei aziendali²⁵.

Occorre peraltro precisare che il codice dei beni culturali detta una definizione di museo che è esplicitamente riferita sia ai musei pubblici (al comma 3 dell'art. 101 del codice²⁶), come avveniva già in passato, sia ai musei privati: infatti il comma 4 dello stesso art. 101 dispone che i luoghi di cultura, inclusi i musei, che

ti della terra. Queste tradizioni, perdute o mutate nel tempo dall'evoluzione tecnica, rivivono nel racconto dei video e degli oggetti che allestiscono il museo. Sono presenti anche materiali pubblicitari d'epoca, attrezzi legati alle produzioni e conservazioni di alimenti locali, utensili antichi usati da contadini, norcini e casari, oltre a una vetrina espositiva dei prodotti alimentari con possibilità di acquisto.

²⁴ Sui musei privati e le loro caratteristiche v. G. Severini, *Musei pubblici e musei privati: un genere, due specie*, cit., *passim*.

²⁵ Ad esempio, sono tali: il museo storico Perugia (a Perugia), dedicato al cacao e al cioccolato e sorto per contenere parte del vasto Archivio Storico Buitoni Perugia, tutelato dalla Soprintendenza dei Beni Culturali; il Gelato Museum Carpigiani (ad Anzola dell'Emilia, in provincia di Bologna), storica ditta che fabbrica macchine per la produzione di gelato artigianale e di prodotti simili (realizzato dalla "Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani", e attiene alla storia, alla cultura ed alla tecnologia del gelato artigianale, presentando anche una raccolta di immagini, attrezzature e macchine originali); il museo dell'Olivio Carli (ad Imperia), che raccoglie pure reperti archeologici sul tema, come lucerne, lumi ad olio, vasi, ampole e oliere.

²⁶ Tale comma prevede che Gli istituti ed i luoghi di cultura, compresi i musei, «che appartengono a soggetti pubblici sono destinati alla pubblica fruizione ed espletano un servizio pubblico».

appartengono a soggetti privati e sono aperti al pubblico espletano un servizio privato di utilità sociale. Quindi la natura privatistica dei musei in esame non osta alla loro qualificazione come musei. Parallelamente, anche un bene culturale potrebbe essere privato: in tal caso il bene potrebbe essere assoggettato ad una disciplina per certi versi differente da quella propria di un bene culturale di appartenenza pubblica²⁷, ma è pur sempre un bene culturale.

I musei legati ad alimenti e bevande, ancorché dotati di natura privatistica, nascono e vivono con finalità non meramente privatistiche: per gli oggetti che presentano, per la salvaguardia dell'igiene di essi, per la necessità di assicurare protezione ai marchi, e così via. A tali fini, dunque, la titolarità del titolo sul bene appare irrilevante. D'altronde, a certi fini risulta, in genere, irrilevante la titolarità, pubblica o privata, di un bene, in special modo di carattere culturale: in effetti, la dottrina qualifica come beni comuni quei beni che, a causa delle utilità che possono assicurare, «interessano tutta la comunità»²⁸, a prescindere dal regime dominicale di essi²⁹.

Utilizzando la nozione di beni comuni – assai diffusa, quantunque non di rado sottoposta a critiche³⁰ – si potrebbe affermare che i musei del cibo costituiscono beni comuni all'ennesima potenza. In effetti, se i beni culturali sono beni comuni, lo è pure il cibo: sia quale bene culturale, sia nella sua accezione comune (ossia qualora non assurga a bene culturale). Il cibo, se è bene comune quale mezzo di sostentamento³¹, lo è pure nella sua valenza di bene culturale: i beni culturali rientrano unanimemente fra i beni comuni. Ad esempio, sia il cibo, sia i beni culturali sono stati ricompresi nel loro ambito dalla proposta di legge in materia di beni comuni presentata dalla Commissione Rodotà nel 2008 che, sebbene non sia divenuta legge a causa della fine della legislatura, ispirò molti scritti al riguardo³².

²⁷ Ad esempio, una diversità sta nei procedimenti di individuazione dei beni, che sono modulati diversamente a seconda della proprietà pubblica o privata: cfr. L. Casini, *Ereditare il futuro. Dilemmi sul patrimonio culturale*, Bologna, 2016, 108.

²⁸ Ad esempio cfr. V. Caputi Jambrenghi, *Bene comune (obblighi e utilità comuni) e tutela del patrimonio culturale*, in www.giustamm.it, 2015, n. 9.

²⁹ G.M. Flick, *L'articolo 9 della Costituzione: dall'economia di cultura all'economia della cultura. Una testimonianza del passato, una risorsa per il futuro*, in *Rivista Associazione italiana dei Costituzionalisti*, 2015, n. 1, 20 marzo 2015, § 2, ricava dal disposto dell'articolo 9 della Carta costituzionale che i beni culturali non sono più (o non soltanto) «beni legati all'appartenenza e alla logica del profitto individuale», ma sono «beni destinati alla fruizione e al godimento di tutti».

³⁰ A titolo meramente esemplificativo, si possono considerare le critiche mosse da E. Vitale, *Contro i beni comuni. Una critica illuminista*, Bari, 2013, al volume di U. Mattei, *I beni comuni, Un manifesto*, Bari, 2011: nello scetticismo di Vitale afferma di riconoscersi molto M. Luciani, *Una discussione sui beni comuni*, in *Diritto e società*, 2016, n. 3, 375.

³¹ Cfr., ad esempio, L. Violini, *Il bene comune acqua nella prospettiva multilivello*, in *Diritto e società*, 2016, n. 3, 537.

³² Per la proposta e per un dotto inquadramento dottrinale e giurisprudenziale dei beni comuni si rinvia al sintetico scritto di Q. Camerlengo, *La controversa nozione di bene comune*, in *Diritto e società*, 2016, n. 3, 557 ss., e a quello di U. Mattei, *Beni culturali, beni comuni, estrazione*, in <http://romatpress.uniroma3.it/ojs/index>.

In sintesi, se la categoria dei beni comuni – per chi l'accetta – prescinde dall'assetto proprietario, perché tali beni possono essere privati o pubblici, ma si fonda su un profilo funzionale, caratterizzato dall'uso pubblico e da una gestione improntata al principio di solidarietà, i musei del cibo rientrano a tutti gli effetti in tale categoria. Soprattutto costituiscono l'esaltazione dei valori solidaristici che ne sono insiti. Di regola, alla formazione e alla gestione di uno di tali musei provvedono enti pubblici e soggetti privati, quali imprese, ma vi partecipa pure la collettività, in vari modi: a volte materialmente, conferendo oggetti; sempre idealmente, ossia nell'elaborazione di quel processo che fa assurgere un determinato cibo da mero mezzo di sostentamento a bene culturale, nella sua veste di retaggio e testimonianza di un popolo insediato su un territorio.

Palese è, di conseguenza, il ruolo del popolo – della comunità, si potrebbe dire – nell'emersione del cibo come bene culturale e quindi come oggetto di un museo *ad hoc*. Anche da tale punto di vista si possono ascrivere i musei del cibo e i cibi correlati fra i beni comuni³³, sempre per chi ammette tale categoria. Un ulteriore punto di vista di tale ascrizione attiene al novero dei destinatari dei musei del cibo, i quali, come si illustrerà nelle brevi considerazioni seguenti³⁴, presentano, per le loro caratteristiche ontologiche, un'accessibilità estremamente ampia.

6. Peculiarità dei musei del cibo nel panorama dei musei

Nel panorama, vasto ed estremamente eterogeneo, dei musei, quelli incentrati su alimenti e bevande occupano un posto peculiare, rivestendo una posizione di specie, per vari motivi.

In primo luogo, ovviamente, per i loro oggetti, che richiedono particolari tipi di allestimenti volti ad assicurare ai visitatori esperienze multisensoriali: quelle basate sull'olfatto, senso di solito non utilizzato nell'usufruire di un museo, e

php/patrimonio/article/view/574, 150. Sul piano giurisprudenziale cfr. pure Cass. Sez. un., 14 febbraio 2011, n. 3665). Da ultimo cfr. A. Lucarelli, *Alcune riflessioni in merito ai beni comuni tra sotto categoria giuridica e declinazione di variabile*, in *Nomos* 2-2017, n. 2.

³³ Si è scritto che «I beni comuni sono... un tentativo di diffusione del potere decisionale, di recupero di elementi di accesso, di partecipazione, di organizzazione pubblica opposta rispetto alla concentrazione dell'intero potere, sia esso privato o pubblico, nelle mani di un soggetto unico» (U. Mattei, op. ult. cit., 151). In tema cfr. A. Lucarelli, *La democrazia dei beni comuni*, Roma-Bari, 2013. Come sintetizza P. Maddalena, *Recensione a Alberto Lucarelli, La democrazia dei beni comuni*, Roma-Bari, 2013, in *www.federalismi.it*, 2013, n. 6, 20 marzo 2013, 4: «I beni comuni sono beni in appartenenza e fruizione collettiva e rispondono alla finalità di soddisfare immediatamente e direttamente i bisogni elementari dell'uomo corrispondenti a diritti fondamentali. È giusto pertanto che la loro gestione sia affidata alla Pubblica Amministrazione, ma anche alla partecipazione gestoria delle comunità interessate».

³⁴ Proprie di uno scritto che, come palesato nel titolo, intende essere un'introduzione giuridica al tema e quindi una premessa ad altre analisi dal taglio più approfondito ed esauriente.

soprattutto quelle basate sul gusto, al quale non si fa mai ricorso in altri musei; pertanto questi due sensi sono fondamentali nei musei *de quibus*.

In secondo luogo, per le strutture dove tali musei sono collocati: a volte si tratta di luoghi rilevanti dal punto di vista perlomeno storico, ma sovente anche architettonico ed artistico; altre volte, il rilievo sta – o sta pure – nella correlazione fra l'immobile dove è allestito il museo e l'oggetto di esso.

Gli esempi, in un senso o nell'altro, sono innumerevoli. Così, quanto ai menzionati musei di Parma, la particolarità delle strutture risiede non solo nel valore storico-architettonico dei luoghi in sé, ma anche nel saldo legame tra i complessi edilizi e i contenuti ospitati³⁵. Analoghi legami si riscontrano quanto a musei del cibo situati in altre zone³⁶. In terzo luogo, sembra che i musei di cui ci occupiamo siano idonei a – e sovente sono effettivamente in grado di – superare gli usuali difetti dei musei italiani: quelli di presentare sale buie, scarse informazioni ai visitatori e incapacità di crescere³⁷. In effetti, i musei in questione usualmente presentano spazi luminosi (laddove il tipo di oggetto esposto non richieda luoghi bui come le cantine), contengono ampie informazioni su quanto esposto, da vari punti di vista (storico, etnoantropologico, nutrizionale, economico e così via) e non di rado sono aperti a nuove acquisizioni, rese indispensabili in base alla natura dell'oggetto del museo: ad esempio, un alimento può divenire la componente basilare di nuove preparazioni e di nuovi usi, dei quali il museo deve necessariamente dar conto.

In quarto luogo, i musei del cibo presentano delle caratteristiche peculiari anche quanto al personale addetto. In genere, i musei sono strutture volte ad individuare, conservare, valorizzare e promuovere il patrimonio culturale, attraverso una serie di attività che coinvolgono varie professionalità: ciò vale a maggior ragione per i musei in esame. Invero, essi si prestano a vedere come protagonisti soggetti legati alla preparazione degli alimenti o delle bevande sui quali i musei sono incentrati: soggetti che possono esulare dal novero delle figure professionali

³⁵ Il Museo del Parmigiano, a Soragna, è situato in un ex caseificio; quello del Prosciutto si trova nell'ex Foro Boario di Langhirano, zona di lavorazione e commercio delle carni suine; il Museo del Pomodoro e il nuovo Museo della Pasta hanno sede nella Corte di Giarola, storico centro di trasformazione agroalimentare medievale; il Museo del Salame è situato nelle cantine del Castello di Felino, ambienti da sempre scelti per la conservazione e la stagionatura dei salumi. Il percorso viene chiuso con la visita della Cantina dei Musei del Cibo, dedicata ai vini e ai prodotti del territorio di recente apertura, che trova spazio all'interno dei suggestivi sotterranei e nella ghiacciaia farnesiana della Rocca Sanvitale di Sala Baganza.

³⁶ Così, si può osservare, quanto al museo del sale di Cervia, che esso è stato allestito negli antichi magazzini. Il museo del pane, che illustra i vari tipi di cereali con cui viene prodotto il pane nel mondo, gli attrezzi usati da fornai e panificatori, le ricostruzioni di antichi forni e raccoglie centinaia di forme di pane, provenienti da tutta Italia e da numerosi paesi esteri, ha la sua sede nel castello Morlando Bolognini della località di Sant'Angelo Lodigiano (Lodi).

³⁷ I tre difetti in questione sono enucleati da L. Casini, *Ereditare il futuro*, cit., 176, che sul punto cita criticamente U. Eco, *La vertigine della lista*, Milano, 2009, 169 s.

usualmente presenti in un museo, ma potrebbero ricomprendere esperti in peculiari tipi di alimenti o bevande, come gli enologi, e maestri artigiani come i panificatori³⁸. Inoltre in musei del genere si può a volte assistere alla preparazione del cibo, ovviamente con il coinvolgimento di personale specializzato³⁹.

In quinto luogo, altrettanto peculiari sono i possibili visitatori dei musei *de quibus*. Si tratta di visitatori molto eterogenei: dagli esperti in alimentazione, magari perché titolari di esercizi commerciali o di ristorazione in materia, alle famiglie con bambini, particolarmente attratti da un particolare tipo di cibo. Di conseguenza, degustazioni e laboratori saranno differenziati a seconda della tipologia dei visitatori: da degustazioni guidate ad alto livello e corsi appositi per specialisti del settore a semplici degustazioni e laboratori adatti a bambini.

Come già osservato, parte fondamentale della visita ad un museo del gusto è l'approccio gustativo-olfattivo, oltre che visivo, uditivo e magari tattile, con l'alimento o la bevanda oggetto del museo⁴⁰.

L'esperienza multisensoriale, caratteristica dei musei in questione – ma non solo⁴¹ – è assai interessante, poiché consente che ad usufruire pienamente dei musei siano pure persone prive della vista o ipovedenti. Di conseguenza, i musei in esame si prestano ontologicamente ad essere prototipi di musei accessibili a persone diversamente abili: quindi, se organizzati pure concretamente in modo appropriato, a divenire baluardi dell'accessibilità museale, che è uno degli obiettivi del diritto dei beni culturali, anche alla luce della Carta costituzionale, in particolare dei suoi artt. 3 e 9.

Quello appena delineato appare come il substrato di un altro fra gli interessi pubblici rilevanti nella creazione, nell'allestimento e nella gestione di un museo legato a cibi e bevande. Uno fra i numerosi interessi pubblici che – come si è avuto modo di rilevare nelle pagine precedenti – attengono ad un tale tipo di museo, sebbene di natura privatistica: interessi che si vanno a cumulare, in un connubio tendenzialmente proficuo, agli interessi privati, anche di natura economica, di cui si parlava.

³⁸ A titolo esemplificativo, le degustazioni al WiMu di Barolo sono guidate da esperti enologi.

³⁹ Ad esempio, nel Museo dell'anguilla (Manifattura dei marinati) a Comacchio i visitatori possono vedere la preparazione, attraverso la marinatura, di anguille ed altri pesci, suscettibili poi di degustazione e acquisto.

⁴⁰ Così, nel citato museo di Barolo, sono coinvolti non solo la vista e l'udito durante la visita guidata, ma anche l'olfatto con i profumi, il tatto per tastare i diversi terreni ed il gusto, con l'assaggio dei vini. Pertanto il percorso museale porta, attraverso l'uso dei cinque sensi, anche alla scoperta del territorio in cui il museo è collocato, le Langhe e il Roero, che sono un territorio ricco e variegato, patrimonio dell'Umanità (così si legge nel sito internet del WIMU). Analogamente, nel museo dell'aceto balsamico tradizionale di Spilamberto (Mo), nella suggestiva Rocca Rangoni, è collocato un laboratorio dedicato all'esame visivo, olfattivo e gustativo, in cui è fondamentale l'assaggio, che costituisce, fra l'altro, oggetto di apposite lezioni.

⁴¹ I. Norscia, E. Palagi, *Museologia multisensoriale*, in *Nuova Museologia*, giugno 2008, n. 18, 24 ss.

I musei legati al cibo: introduzione ad uno studio giuridico

Il lavoro si propone uno studio di alcuni profili giuridici in materia di musei legati ad alimenti e bevande, ponendone in evidenza le peculiarità nell'ambito dei musei. In particolare, si dimostra l'inclusione di essi nell'ambito della nozione di museo, anche in conseguenza della qualificabilità del cibo come bene culturale.

Si analizzano pure le forme di sinergia tra pubblico e privato che sono alla base della nascita e della gestione dei musei de quibus e, conseguentemente, ci si sofferma sulla loro natura giuridica, ponendone in luce le finalità anche pubblicistiche e la possibile appartenenza alla categoria dei beni comuni.

Food-themed museums: an introduction to a juridical study

The work offers a study on a number of juridical profiles concerning museums linked to food and drink, highlighting their peculiarities in the field of museums. In particular, it shows the reasons for their inclusion in the field of museums, also as a consequence of food being qualifiable as a cultural asset.

The forms of synergy between public and private area also analysed, as they are at the basis of the management of museums de quibus and, consequentially, their juridical nature is examined, highlighting also the public aim and their possible belonging to the category of public assets.