Chef e proprietà intellettuale, come tutelare le proprie ricette

chef-pexels-rene-asmussen-2977514-ae068dbe

Chef sempre più sotto i riflettori, apprezzati, ammirati e… imitati. Talvolta un po' troppo. Come tutelare la paternità delle proprie ricette?

A guardare bene il tema non è nuovo. Corsi e ricorsi storici si dirà. Infatti: la questione della proprietà intellettuale sulle ricette di cucina era già sentita, discussa e persino risolta nella Sibari del VI secolo A.C. Qui, infatti, per legge, le creazioni culinarie erano tutelate per un anno.

Oggi in tempo di social e di "iper- mediazione", l'esigenza di regolare la materia è sempre più pressante ed anche, per la sua intrinseca complessità, poco lineare.

I pareri sono multiformi e ricchi di *nuance* procedurali, per cui proviamo a cercare il bandolo della matassa.

Dunque, partiamo dalla domanda: le ricette sono tutelate dal diritto di autore (legge 633/1941)?

La risposta è all'apparenza semplice: perché lo siano devono avere **carattere creativo e valore artistico.**

Ma è a questo punto che la questione si apre alle più disparate (e persino cavillose) argomentazioni, in quanto creatività e valore artistico sono concetti spesso opinabili.

A tal punto labili, per esempio, da non essere individuati come requisiti precipui del 'sapore' di un piatto.

Ergo, **il sapore non è tutelabile**. A stabilirlo con chiarezza la **Grande Sezione della Corte di Giustizia europea**, che così si esprime*: "*contrariamente alle opere di altro tipo (letterarie, musicali, architettoniche, eccetera), manca nel sapore di un alimento l'univoca identificabilità richiesta dalla normativa in vigore, poiché il sapore dipende troppo da sensazioni ed esperienze gustative

inevitabilmente soggettive e variabili (sia per fattori legati al soggetti che assaggia, quali per esempio l'età e le preferenze alimentari; sia in virtù del contesto in cui il prodotto è consumato)".

Se la tutela del sapore, trova scarsi appigli normativi, su cosa può puntare allora uno chef per tutelare – con maggior successo - le proprie ricette?

Una strada è quella di **ribadire il valore artistico di una ricetta** che trova la sua manifestazione sia **nell'elaborazione formale e letteraria**, caratterizzata da una peculiare cifra stilistica, sia **nell'impiattamento**: su quest'ultimo aspetto, in particolare, si può far leva facilmente.

Il piatto, in questo modo, sarebbe infatti classificato tra le arti figurative, realizzato con elementi edibili (gli ingredienti).

Fa scuola in questo senso, la vicenda di **Gualtiero Marchesi** che vinse la sua battaglia sulla paternità della ricetta del '**Risotto, oro e zafferano'** cui fu riconosciuto sia valore artistico che creativo.

In questo percorso a tutela della paternità delle proprie opere culinarie, un altro modo di tutelare le ricette d'autore, è quello di ricorrere (proprio come per i prodotti industriali) alla **registrazione di marchi e brevetti relativi** per esempio a specifiche modalità di cottura. Infine, è bene ricordarlo, esiste anche la possibilità di **richiamarsi al segreto industriale** (un po' quello che continua fare – con successo – la Coca-Cola). Naturalmente la *condicio sine qua non* è che non propalino ai quattro venti (in Tv oppure sui social) i segreti di produzione….