Copiare un piatto non è un reato. Ma riconoscere chi lo ha inventato resta una questione di etica

I piatti si copiano, si reinterpretano, attraversano cucine e continenti. Ma dove finisce l'ispirazione e comincia il plagio? Jacopo Fontaneto, su **Il Gusto**, affronta una questione che riguarda da vicino la ristorazione d'autore: una ricetta può diventare il segno distintivo di uno chef, ma questo non significa che sia automaticamente protetta dalla legge come un'opera letteraria o musicale. Il caso dei Paccheri alla Vittorio è emblematico. La famiglia Cerea ha trasformato un'intuizione nata dall'osservazione delle fettuccine Alfredo, mantecate davanti al cliente, in uno dei piatti più riconoscibili della propria cucina. Oggi ne esistono imitazioni in tutto il mondo. Chicco Cerea racconta di aver inizialmente vissuto con fastidio questa diffusione, salvo poi riconoscervi la prova di aver creato un'icona gastronomica. Claudio Sadler esprime una posizione simile: vedere riprodotti i propri piatti può essere anche un riconoscimento del lavoro svolto.

Sul piano giuridico, però, la tutela è limitata. Un procedimento realmente innovativo può essere brevettato e determinate conoscenze possono essere protette come segreti commerciali, ma il sapore di un alimento non è normalmente tutelabile attraverso il diritto d'autore. Nel 2018 la Corte di giustizia dell'Unione europea lo ha chiarito esaminando il caso di una crema olandese di formaggio ed erbe: il gusto non può essere identificato con la precisione e l'oggettività necessarie per riconoscerlo come opera protetta. Dove non arriva la legge, intervengono le regole non scritte della professione. Giovanni Guarneri, patron del Don Camillo di Siracusa, racconta le numerose imitazioni del suo Arancino liquido e sostiene che, quando un piatto riprende chiaramente l'idea di un collega, sarebbe corretto almeno riconoscerne la paternità. Una posizione condivisa da Maurizio Serva, del ristorante La Trota di Rivodutri, che distingue la reinterpretazione dalla riproduzione quasi identica e considera la citazione una forma di rispetto professionale. Ma l'articolo ricorda anche il rovescio della medaglia. Tiramisù, Caesar salad e fettuccine Alfredo sono diventati piatti conosciuti in tutto il mondo proprio attraverso innumerevoli variazioni. La circolazione delle ricette può cancellare il nome dell'autore, ma

contribuisce anche alla nascita di nuovi classici. Il problema, allora, non è impedire che le idee circolino, ma distinguere chi le sviluppa da chi se ne appropria senza riconoscerne l'origine. In una ristorazione nella quale la firma dello chef è diventata parte del valore commerciale di un piatto, la questione è tutt'altro che secondaria. E riguarda anche la comunicazione: citare un'ispirazione non diminuisce necessariamente l'originalità di chi cucina, mentre presentare come propria un'invenzione altrui rischia di impoverire proprio quella cultura gastronomica alla quale si dichiara di contribuire.