

L'INIZIATIVA



# BREVETTO, LA RICETTA DEL DIRITTO È SERVITA

Lo chef stellato Giancarlo Perbellini, insieme a **Bugnion**, ha depositato domanda di brevetto per la Milanese cotta e cruda. Una nuova frontiera legale per la ristorazione che tutela la ricetta

di francesca corradi

L'INIZIATIVA

# G

**Giancarlo Perbellini**, nell'olimpico degli stellati, ha firmato la personale rivisitazione di uno dei must della cucina meneghina, la Milanese cotta e cruda. Il cuoco bistellato però non si è limitato a inventare il piatto ma ha scelto anche di tutelarlo con un brevetto, per il grado di innovazione racchiuso nella ricetta.

«Tengo a sottolineare che dietro a questo piatto ci sono molte sperimentazioni e altrettanta tecnica – sottolinea lo chef scaligero –. La Milanese cotta e cruda, così come l'ho pensata, coniuga insieme sapori, consistenze e apporti nutritivi. Il tutto attraverso due tecniche di cottura ben distinte. Ho deciso di depositare il processo di preparazione con grande dovizia di dettagli», aggiunge Perbellini. Presentata in anteprima a Verona, a Casa Perbellini, da aprile sarà possibile mangiare il piatto nei bistrot Locanda Quattro Cuochi e Locanda

Perbellini, a Milano. L'Italia ha, da sempre, una lunga storia nella produzione industriale nell'agroalimentare, dall'invenzione del cono gelato alla tavoletta di cioccolato. In questo settore possono essere oggetto di tutela brevettuale i procedimenti e metodi di produzione, cottura, vinificazione, così come le apparecchiature e gli strumenti di lavorazione di sostanze e prodotti fino ai contenitori. Il brevetto d'invenzione, applicato a una ricetta – intesa come una sequenza di fasi in cui vengono combinate quantità predefinite di sostanze, concepite come una soluzione a un problema tecnico – rappresenta però una novità. L'ingegner **Marco Lissandrini**, direttore della sede veronese di **Bugnion**, azienda che si è occupata della domanda di brevetto della Milanese cotta e cruda,

»»»



ha raccontato a MAG come e perché si brevetta.

**C'è un fil rouge che lega Italia, Veneto e la città di Verona alla storia brevettuale nel settore gastronomico?**

Il primo brevetto di cui si ha memoria risale al VII secolo a.C. e riguarda una ricetta depositata a Sibari (Cosenza) che riconosceva agli chef un'esclusiva di un anno. Il secondo caso è quello della Repubblica di Venezia che nel 1474 istituisce la prima legge brevettuale in Italia. E per finire a Verona, nel 1894, Domenico Melegatti brevetta l'intero processo di produzione del pandoro. Ora è toccato a Perbellini con la Milanese cotta e cruda.

**A proposito di ricetta, c'è qualche altro chef che in passato ha provato a brevettare la ricetta?**

Nelle mie ricerche, che hanno riguardato i principali chef nazionali e internazionali, ho trovato solo un caso che riguarda il cuoco Michel Troisgros. Lo chef francese, nel 1990, avrebbe brevettato un piatto a base di gamberetti.

**Ma qual è l'utilità dei brevetti d'invenzione?**

Sono strumenti utilizzati per bloccare il libero utilizzo da parte di terzi conferendo un regime di esclusività territoriale.

**Qual è la differenza tra brevetto e segreto industriale?**

Il secondo, non essendo depositato, può avere un vantaggio competitivo

perpetuo ma anche un rischio maggiore.

**L'alternativa al brevetto, che nasce per l'industria, è il diritto d'autore?**

No, perché quest'ultimo non tutela gli aspetti tecnici del piatto.

**Qual è l'iter per fare domanda?**

Si inizia sviscerando gli elementi tecnici, per individuare il concetto inventivo alla base del trovato. Nel caso della domanda di brevetto della Milanese cotta e cruda si è cercato di coniugare due tecniche di cottura esaltandone la differenza: la sfida era di gestire il gradiente termico all'interno del piatto. In generale l'iter si sviluppa in tre fasi ed è fondamentale la tempestività. Si parte da un'indagine autonoma in cui si verifica l'effettiva innovazione partendo, ad esempio, dalla consultazione del sito dell'ufficio brevetti. Il secondo step è un'indagine, più approfondita, a opera di consulenti brevettuali che hanno il compito di comprendere e valutare l'invenzione, elaborando una strategia di ricerca e deposito. Solo a questo punto si può procedere alla stesura della domanda di brevetto.

**Cioè?**

Il brevetto è fatto di tre sezioni: la descrizione della parte tecnologica, che racconta la tecnica nota di partenza e gli aspetti peculiari dell'invenzione; le rivendicazioni e i disegni.

**In cosa consistono le rivendicazioni?**

Si tratta di clausole, come quelle di un contratto. Vengono, cioè, indicati gli elementi essenziali per i quali si vuole l'esclusività. Il compito del consulente

L'INIZIATIVA

brevettuale è di generalizzare i concetti tecnici per massimizzare la tutela. Nel caso di una ricetta non si va a specificare il tipo di carne bensì il tipo di lavorazione, ad esempio l'impanatura, e il procedimento di cottura.

**Come si scopre la contraffazione di un brevetto?**

Attraverso la sorveglianza del mercato. È fondamentale avere la prova per andare in tribunale. Se si parla di un oggetto è più semplice mentre per una ricetta potrebbe essere più complicato e la fotografia del prodotto potrebbe non bastare, a meno che questo non sia peculiare, come nel caso dello chef Perbellini. In molti casi è necessario convincere il giudice della contraffazione e richiedere la descrizione giudiziale ovvero il permesso del giudice di andare in azienda e verificare il procedimento.

**Ai vostri clienti offrite anche assistenza legale?**

Abbiamo dei legali interni ma i nostri clienti, che abbiamo assistito in sede di brevetto, nel caso di controversia possono avvalersi degli studi esterni legali con cui collaboriamo.

**Una volta accertata la contraffazione il colpevole a cosa va incontro?**

Finché vige il brevetto, a inibitoria e al risarcimento del danno.



**Nel caso di una ricetta, con bassissime probabilità di copia, perché si dovrebbe brevettare?**

Il brevetto è innanzitutto un elemento reputazionale che certifica una grande capacità innovativa nel "mondo dei piccoli". In generale si dovrebbe fare per le maggiori possibilità di guadagno legate al business e dovute al diritto di esclusiva che conferisce il brevetto; per aumentare prestigio e valore dell'azienda; per la possibilità di ottenere royalty tramite licenze d'uso.

**Uscendo dal caso specifico della ricetta cosa succede nel mondo del food?**

Per quanto riguarda l'industria alimentare i maggiori player italiani brevettano metodi di lavorazione, come accade per la pasta, e packaging, come nei contenitori per piatti pronti.

**Cosa consiglierebbe a chi vuole brevettare?**

Prevenire è meglio che curare, nel senso che occorre innanzitutto gestire i processi aziendali per intercettare l'innovazione e poi agire con tempestività per tutelarla.

**Quanto costa fare un brevetto?**

A partire da un paio di migliaia di euro, tasse e costi esclusi, se si decide di depositarlo solo all'ufficio italiano. Il prezzo varia in funzione della complessità: sia dal punto di vista tecnologico sia dal punto di vista legale. I costi lievitano di qualche decina di migliaia di euro se il brevetto viene esteso all'estero. Maggiori sono i Paesi considerati, maggiori i costi. 🍷



DA SINISTRA: MARCO LISSANDRINI, GIANCARLO PERBELLINI