

COMUNE DI MALO

PROVINCIA DI VICENZA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

Originale

N° 32 del 08/04/2014

OGGETTO: RICONOSCIMENTO DELLA DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE) AI PRODOTTI PROPOSTI DALLA COMMISSIONE COMUNALE DI CUI ALL'ART. 4 COMMA 3 DEL "REGOLAMENTO COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI".

L'anno duemilaquattordici, addì otto del mese di aprile, in Malo, nel palazzo comunale si è riunita la Giunta Comunale sotto la presidenza del Sindaco Antonio Antoniazzi. Partecipa il Segretario Generale Umberto Sambugaro. Intervengono i Signori:

<u>Cognome e Nome</u>	<u>Qualifica</u>	<u>Presenze</u>
ANTONIAZZI Antonio	SINDACO	SI
CARRARO Paola	VICE-SINDACO	SI
STRULLATO Matteo	ASSESSORE	SI
DE TOMASI Gianfranco Giuseppe	ASSESSORE	SI
ADDONDI Adriano	ASSESSORE	SI
RIGHELE Lorenzo	ASSESSORE	SI
GOLO Matteo	ASSESSORE	NO

PRESENTI: 6

ASSENTI: 1

Il Presidente, accertato il numero legale, dichiara aperta la seduta e invita la GIUNTA COMUNALE ad esaminare e ad assumere le proprie determinazioni sulla seguente proposta di deliberazione:

OGGETTO: RICONOSCIMENTO DELLA DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE) AI PRODOTTI PROPOSTI DALLA COMMISSIONE COMUNALE DI CUI ALL'ART. 4 COMMA 3 DEL "REGOLAMENTO COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI".

LA GIUNTA COMUNALE

Richiamata la Deliberazione del Consiglio Comunale n. 8 in data 26/02/2013 di approvazione del "*Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali*";

Visto il Decreto Sindacale n. 3 del 16/04/2013 e s.m.i. di nomina della Commissione Comunale di cui all'art. 4 comma 3 del "*Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali*";

Richiamata la Deliberazione di Giunta Comunale n. 123 in data 30/12/2013 di approvazione del logo per contraddistinguere con un marchio sia i prodotti agro-alimentari tipici del territorio comunale di Malo, che le iniziative e le manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agro-alimentari meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica;

Visto il verbale n. 9 del 19/03/2014 con la quale la Commissione Comunale propone il riconoscimento della DE.CO. (Denominazione Comunale) e approvazione dei relativi disciplinari di produzione di alcuni prodotti maladensi;

Visti i disciplinari di produzione proposti dalla Commissione Comunale che rappresentano la "*carta di identità*" che descrivono ed evidenziano i "*segni particolari*" di ciascun prodotto o lavorazione costituiti prevalentemente da aspetti storici, culturali nonché dalla riproducibilità del prodotto e/o lavorazione stessa nel territorio comunale;

Preso atto che salvaguardare l'originalità di tali produzione locali, significa concretamente tutelare e custodire il lavoro le abitudini e gli usi della nostra gente, frutto di esperienza, saggezza e fatica;

Ritenuto, per le ragioni sopra esposte, meritevoli di riconoscimento della DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE) e approvazione dei relativi disciplinari di produzione, i seguenti prodotti maladensi:

1. AMARO
2. CIOPA A MANO
3. DOLCE FRAGNUCOLO
4. DURELLO DI MALO
5. RISOTTO DI QUAGLIA
6. SOPRESSA DI MALO

Dato atto che tali disciplinari di produzione sono allegati alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale;

Precisato che:

- il marchio (logo) è di esclusiva proprietà comunale;
- il Comune può avvalersi dello stesso in ogni occasione in cui ciò sia ritenuto utile e opportuno;
- il marchio (logo) può essere concesso a chi ne fa richiesta per la promozione dei prodotti tutelati e inseriti nel registro di cui all'art. 3 del "*Regolamento Comunale per la*

valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali” e che corrispondono ai requisiti del disciplinare;

Visto il D.lgs 18.8.2000 n. 267;

Visto lo statuto del Comune e il Regolamento per l'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi;

Visti/o i/il pareri/e obbligatori/o riportati/o in calce alla presente;

Con voti unanimi favorevoli espressi nelle forme di legge

DELIBERA

per i motivi citati in premessa che qui si intendono integralmente riportati:

- di approvare i seguenti disciplinari di produzione allegati alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale:
 1. AMARO
 2. CIOPA A MANO
 3. DOLCE FRAGNUCOLO
 4. DURELLO DI MALO
 5. RISOTTO DI QUAGLIA
 6. SOPRESSA DI MALO
- di riconoscere ai prodotti di cui sopra la DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE)
- di rilasciare, a chi ne fa richiesta, il marchio (logo) DE.C.O. (Denominazione Comunale) al fine di attestare l'origine del prodotto oltre alla sua composizione e la sua produzione secondo apposito disciplinare e nel rispetto delle disposizioni contenute nel *“Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali”*.
- di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcuna spesa a carico dell'amministrazione

=====

La presente deliberazione, considerata l'urgenza, con separata votazione per alzata di mano, viene dichiarata immediatamente eseguibile con voti favorevoli unanimi, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.lgs. 18.08.2000 n° 267.

DE.CO. “ AMARO” (infuso di erbe,radici,foglie e frutta)

CENNI STORICI

La tradizione nella produzione di bevande alcoliche e/o medicinali appartiene alla cultura e storia maladense. Anche Malo vanta ricette particolari, conseguenza del fatto che i materiali impiegati nella elaborazione dei prodotti alcolici o medicinali erano disponibili nel nostro territorio e ne condizionavano la preparazione. Quando si cominciò a produrli anche industrialmente le aziende maladensi distillatrici rimaste depositarie della tradizione conservarono ricette o introdussero nuove alchimie per riproporre nuovi profumi e aromi e la storia spiega perché tuttora la formula del prodotto sia ancora presente e sia ripetibile. Gli ingredienti sono pestati e, oppure, tritati, quindi messi a macerare in una soluzione alcolica o idroalcolica. Erbe, piante, radici e tempi di macerazione rappresentano i segreti di ogni amaro: variando la composizione degli ingredienti e i loro tempi di infusione, infatti, si incide sul gusto finale. Questo amaro, nella preparazione vede anche l'aggiunta di grappa ottenuta da uve rosse, grappa che dal secolo scorso fa parte della storia e tradizione della nostra comunità.

RICETTA/INGREDIENTI/COMPONENTI

Materia prima	DOSAGGIO X 100 LT
*Acqua pura decalcificata BOLLITA	40 LT
Zucchero raffinato(sciogliere a caldo)	30 KG
Alcool Buongusto	21 LT
INFUSO FERNET 3398/b Aroma naturale	6 kg
Infuso Liquirizia Menozzi	1 kg
GRAPPA 45°	10 LT
Aroma fernet milano DIA 1/100	200 GRAMMI
*INFUSO D'ERBE	10 LITRI

Si prepara l'infuso mediante infusione in 100 litri di alcool puro e 50 litri di acqua pura demineralizzata delle seguenti quantità di erbe:

- ▣ 5 KG DI GENZIANA
- ▣ 10 KG DI CORTECCIA DI CHINA CALISSAIA
- ▣ 5 KG DI TERIACA VENETA IN POLVERE
- ▣ 4 KG DI ARANCIO DOLCE A NASTRI
- ▣ 2 KG DI ARANCIO AMARO VERDE A NASTRI
- ▣ 3 KG DI CALAMO RADICE NATURALE
- ▣ 5 KG DI RABARBARO CINESE ROTONDO 80%
- ▣ 10 KG DI SALVIA UFFICINALE IN FOGLIE

Si lascia riposare per almeno 4 mesi. Filtrare con passino.

PROCEDIMENTO/PROCESSO

3. Individuazione delle materie prime: viene sciolta la quantità di zucchero prevista in acqua distillata fino al completo scioglimento della stessa in agitatore. Viene aggiunta Grappa di fine qualità generalmente ottenuta da uve rosse in dosaggio adeguato e infuso di liquirizia ottenuta dalla macerazione polverizzata della radice stessa. La liquirizia deve essere di 1° qualità. Viene introdotto, ora, l'infuso di erbe giunto a giusta maturazione nella quantità del 10% del prodotto finito. Infine viene aggiunto alcool buongusto per portare il prodotto finito alla gradazione di 30°. Piccole variazioni di profumo possono essere considerate aggiungendo piccolissime (max 0,002%) quantità di aroma naturale per amaro.

COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione del prodotto deve rispettare i parametri di controllo qualitativo e igienico sanitario e le normative vigenti.

ALLEGATI

--

NOTE

--

DE.CO. CIOPA A MANO

CENNI STORICI

Quando il pane era la CIOPA non ne restava mai. Era una ricetta faticosa da realizzare. Un po' di pasta del giorno prima, farina di Brodesco, sale e un po' di strutto. Il lardo non mancava nelle case e ai forni dei contadini a volte c'erano anche i "sossoli". L'impasto era duro, ci si aiutava con la gramola, e tutti davano al pane la forma di una CIOPA a croce modellando le "pastelle". Ogni contrada aveva il forno: da Broccardo Alessandro, da Ciscato Nicola, da Panizzon, da Crosara Elena, da Marchioro Luigi, da Spoladore Angelo, dai Colbacchini Domenico, Umberto, Arduino, Mario..., ma tutti impastavano CIOPE e i forni a legna distribuivano un profumo intenso per le case. Le botteghe del pane aprivano alle 5.30 e tutti ne conoscevano le commesse infaticabili e attente: la Argentina, la Ninela, la Lia, la Gemma, la Cisa, l'Elena e la Marilena.... Andando ai ricordi dell'infanzia ognuno ha fatti da raccontare. I ragazzi portavano a casa le "sporte" di pane e le mamme e i nonni custodivano le CIOPE con cura. La CIOPA è ancora uno dei pani più buoni. E' sempre croccante e saporita, non viene mai buttata. Biscottata è speciale. E' ricercata per la "panà" e i "canederli", è nutriente, sazia ma non è indigesta. E' nella storia del nostro pane.

RICETTA/INGREDIENTI/COMPONENTI

Descrizione: Pane ciopa di forma a croce di gr 250-260.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, sale. Potrebbe contenere tracce di uova, latte, sesamo.

Caratteristiche organolettiche: Colore dorato della crosta, odore caratteristico di un pane lievitato con sapore gradevole e croccante e friabile al palato.

PROCEDIMENTO/PROCESSO

Il Pane ciopa deriva da un impasto particolare, composto da farine pregiate e ingredienti naturali: farina, lievito, sale, impastato con una impastatrice e lavorato accuratamente a mano secondo il processo tradizionale di panetteria e poi fatto lievitare e cotto al forno a temperatura e tempo adeguato alla pezzatura. La CIOPA è un prodotto tipicamente artigianale. Non ha additivi o conservanti di alcun genere ma si cura il grado di maturazione della biga e della pasta madre. L'impasto è osservato con attenzione e solo l'esperienza del fornaio aiuta a capirne la consistenza e la formazione dell'impasto adeguata alla temperatura e all'umidità che varia a seconda del tempo atmosferico e delle stagioni. Soprattutto la farina è scelta e stagionata adeguatamente. Le macchine in dotazione al panificio aiutano il processo di creazione dell'impasto ma la formatura avviene come era una volta a mano, nel rispetto dei tempi e dei modi di spezzare l'impasto, di domarlo e darne la forma. Il sapore, la consistenza, la doratura, la fragranza del prodotto sono legati alla forma, al tempo di cottura, all'umidità nella lievitazione. Si chiamano CIOPE a doppia cottura perché restano in forno per 30 minuti normali di cottura del pane più altri 15 minuti con valvole aperte. I tempi di cottura sono più lunghi e controllati. Tutto in questo prodotto non ha una preparazione standard ma artigianale.

Il Pane ciopa non contiene materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati.

COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione del prodotto deve rispettare i parametri di controllo qualitativo e igienico sanitario e le normative vigenti.

ALLEGATI

A) *Maredè Maredè* di Luigi Meneghello

B) *Mestieri de sti ani* – Alunni del tempo prolungato Scuola media G. Ciscato – Malo (Anno scolastico 1997-1998)

NOTE

--

DE.CO. DOLCE FRAGNUCOLO

CENNI STORICI

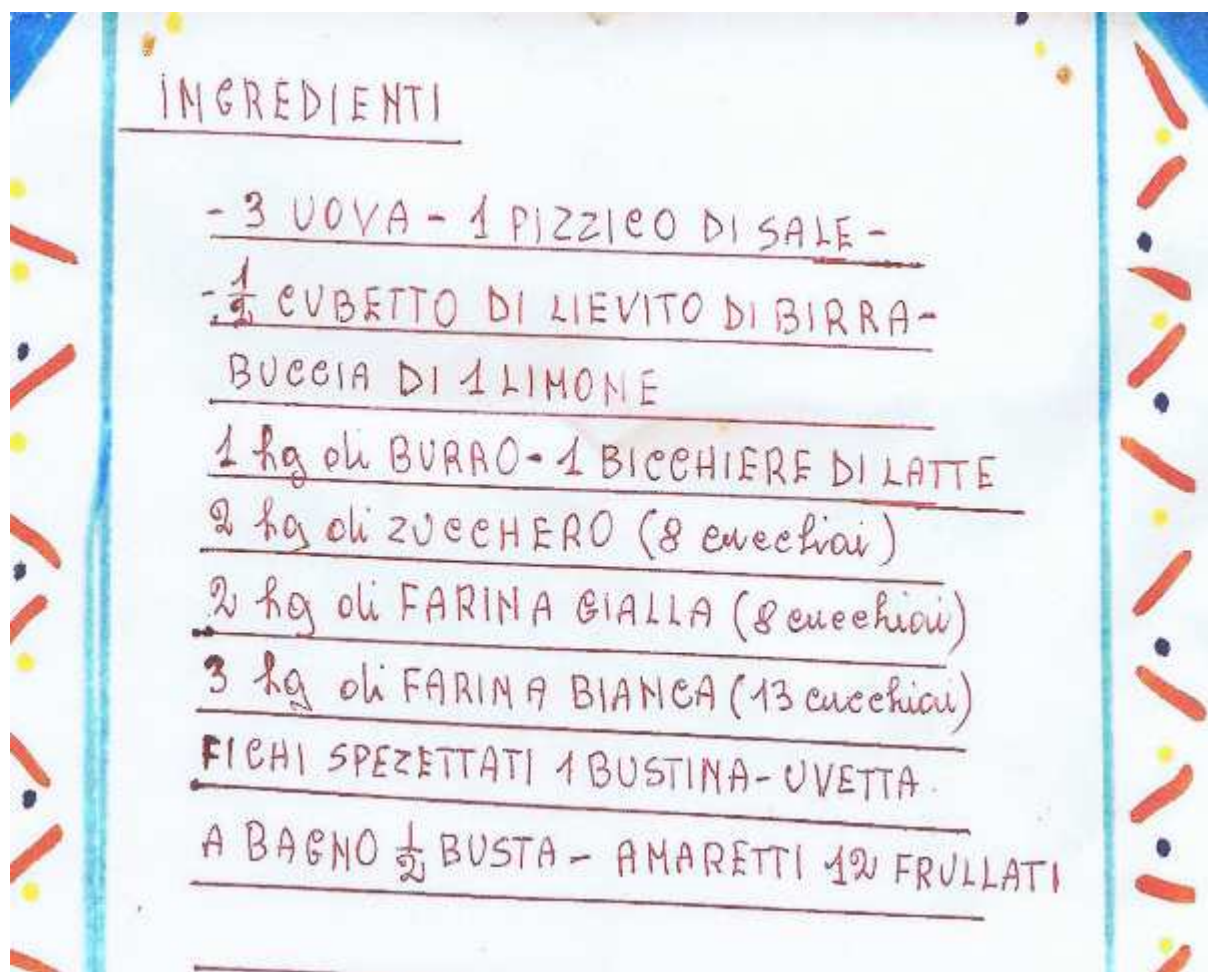
La storia ci consegna “ il sapere “ relativo ad un dolce de “ stiani” preparato con antichi rituali, le pagine dei libri di Pino Sbalchiero (La Storia della Pellagra del 1979 e Volta el musso del 1997) ne sono testimonianza :Fragnùcolo dolce dei poveri, usato anche per sostituire il pane e la polenta d'inverno. E' composto essenzialmente di farina gialla e poca farina bianca, nonché di uva, fichi secchi e sale. Si cuoce nei forni avvolto nei “ scartossi ” (da Volta el Musso) sfruttando il residuo calore dopo la levata del Pane.

Mi ricordo, scrive Sbalchiero, di immensi “róssi” di uva appassita (tralci d'uva clinto allora sostituiva lo zucchero e la si metteva con dei fichi secchi nell'impasto prima che venisse domato dentro la mesa del màs'cio). Stiani,, inoltre, i fragnùcoli cotti erano ripartiti tra i componenti della famiglia e dovevano bastare il più possibile. Dopo qualche settimana però diventavano duri e facevano la muffa. Allora venivano dati tutti ai ragazzi dalle mascelle d'acciaio

C'è chi ricorda a Vallugana Di Isola Vicentina i “ Fragnucoli “avvolti a cuocere su le “foje de visela”.

La testimonianza recente reale è la riproduzione del Fragnucolo la cui ricetta si è tramandata e conservata nel nostro Comune e precisamente il Fragnucolo cucinato per decenni nel forno a Fodomuri da “Bepi Scarparo” dolce avvolto e cotto sulla VERZA (sono evidentissimi i profili lasciati dalla verza nel fondo)

RICETTA/INGREDIENTI/COMPONENTI



PROCEDIMENTO/PROCESSO

PRENDERE IL LATTE FARLO BOLLIRE
BUTTARLO SOPRA LA FARINA B+G
MESCOLARE BENE.

AGGIUNGERE IL LIEVITO GIÀ SCIOLTO IN
UN PO' DI LATTE. LE UOVA UN PO' SBATTUTE
A PARTE, PER ULTIMO TUTTI GLI ALTRI
INGREDIENTI. IMPASTARE BENE E

LASCIARE LIEVITARE PER CIRCA

2 ORE. POI CUOCERE FORMANDO

DEI PANETTI X CIRCA 40 minuti

a 180°

~~PO~~ SE SERVE AGGIUNGERE FARINA BIANCA

Preso atto delle difficoltà commerciali a riprodurre il dolce "Fragnucolo" nel rispetto delle norme igienico sanitario vigenti (per l'utilizzo della verza come base di cottura), potrà essere rilasciata la De.Co. con la dicitura MALO DE.CO elaborazione *Fragnucolo* per la seguente ricetta e relativo marchio:

farina Bianca	g2. 1000
farina gialla	g2. 200
Zucchero	g2. 150
Margarina crema	g2. 100
uova	n. 4
sale	g2. 5
lievito	Q.B.
acqua	Q.B.
lievito naturale	Q.B.

Importare il tutto fino ad ottenere un impasto abbastanza solido

alla fine aggiungere: uvetta-maciocche crude-mandole B.
Piselli Pistacchi- quanto bastano per il piacere personale
fare le forme di 200/400 gr. lasciare lievitare x 5/6 ore
in sostanza la ricetta rivista dopo varie prove
ho tenuto solo la forma del "Fragnucolo". Modulare
questa ricetta il prodotto rimane morbido x 15/30 giorni
senza alcun problema.



COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione del prodotto deve rispettare i parametri di controllo qualitativo e igienico sanitario e le normative vigenti.

ALLEGATI

Le storie della pellagra di Pino Sbalchiero

Volta el musso di Pino Sbalchiero

DE.CO. DURELLO DI MALO

CENNI STORICI

Il vitigno Durella, da cui origina il vino Durello, è autoctono dei Monti Lessini e di tutta la fascia collinare tra Verona e Vicenza con caratteristiche ambientali simili. E' una vite antica (presente già nel Medioevo, citata nello Statuto della Comunità di Custozza - Verona del 1292) e rustica, diffusasi ampiamente nel vicentino dal 1700. Essa ha trovato a Malo un'area con condizioni podoclimatiche (microclima, natura geologica vulcanica e collocazione geografica) idonee ad accentuare la sua naturale vigoria e la sua tipica resistenza alle malattie. Oltre al vitigno, anche la terra vulcanica è premessa di resistenza alle fitopatologie. La zona vulcanica di Malo comprende le colline ed arriva fino al piccolo colle del Montecio: nella striscia di pianura qui compresa che premette poi alla Priabona, si trovano infatti i vigneti di Durella. Storicamente si trovavano anche verso S.Tomio: testimonianze orali datano vigneti sul Monte Palazzo 1961 e in Vallugana

RICETTA/INGREDIENTI/COMPONENTI

Il Durello di Malo ha una spuma fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è vinoso, delicato e leggermente fruttato, con sentori di mela verde, minerali, con ricordi marini di iodio, freschezza ed acidità spiccate. Il sapore è piacevole, acidulo, vinoso e armonico. Ha struttura importante. Gradazione alcolica 11,50% vol.

Le uve di Durella sono a bacca bianca/dorata con grappolo alato e compatto con 2 caratteristiche cui ne fanno derivare il nome: 1° La buccia spessa e ricca di tannini (*scòrsa dura*); 2° Sapore acidulo, molto aspro, gusto duro appunto (che trasmette poi al vino) da cui l'epiteto affibbiatole a Malo: *Rabiosa* da cui poi *Vin Rabioso*. Ciò è trasmesso dai terreni vulcanici che grazie al ferro, al magnesio, ai sali di basalto e a molti altri microelementi conferiscono al vino la caratteristica sapidità minerale. Pare ci fosse anche un detto riferito al Durello: "Vino duro per gente dura".

PROCEDIMENTO/PROCESSO

La vendemmia, a seconda dell'andamento stagionale, avviene generalmente dal 10 al 25 di settembre a mano. E' fondamentale che le uve siano perfettamente sane, altrimenti non vengono destinate alla produzione del vino spumante.

L'uva viene diraspata e pigiata a mezzo della pigiadiraspatrice ed il mosto così ottenuto, viene trasferito alla pressatura mediante una pompa. La pressatura avviene tramite una pressa pneumatica che ha la funzione di separare in modo soffice la parte liquida del mosto. Il nuovo mosto così ottenuto viene convogliato dalla pressa ad un serbatoio inox e subito raffreddato a 10-12°C per separare la frazione più torbida ricca di sostanze pesanti (pectine, mucillagini ecc.). Ciò avviene per decantazione statica in 24-36 ore.

Segue un travaso in un serbatoio di acciaio inox, in cui vengono inoculati dei lieviti selezionati, per la fermentazione alcolica. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16-17°C per circa 7-8 gg. In questa fase, molto importante, il mosto si trasforma in vino e si appropria dei profumi primari tipici della varietà.

A fine fermentazione il vino viene travasato in un successivo serbatoio in cui rimane per circa 2-3 mesi ed in questa fase il vino si affina e si arricchisce nel sapore (affinamento).

Il vino, così denominato VINO BASE, per diventare Durello di Malo viene destinato alla Spumantizzazione con il metodo Charmat. Il Durello di Malo è prodotto da un minimo di 85% di uva Durella con aggiunte possibili (da sole o congiuntamente) di Garganega, Pinot bianco, Chardonnay e Pinot nero.

Il vino che va alla spumantizzazione è in ogni caso tracciato e rintracciabile dalla apposita documentazione per avere la garanzia che lo spumante che ritorna sia lo stesso vino inviato

COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione del prodotto deve rispettare i parametri di controllo qualitativo e igienico sanitario e le normative vigenti.

ALLEGATI

Documentazione fotografica

NOTE

DE.CO. RISOTTO DI QUAGLIA

CENNI STORICI

L'allevamento intensivo della quaglia a Malo, vede l'avvio negli anni sessanta. Alcuni lungimiranti Maladensi, visto il successo che in quel periodo stavano ottenendo gli allevatori di polli, ebbero l'intuizione e il coraggio di diversificare la produzione. Probabilmente i primi e rudimentali casalinghi allevamenti furono avviati per fornire animali da cacciare in occasione di gare venatorie. Bepi Ciopa iniziò lavorando da Fancon in via Muzzana dove c'erano le incubatrici per la cova delle uova, in seguito incominciò ad allevare in casa le quaglie che consumava nella sua osteria. Nel 1960 Giuseppe Bortolotto (detto Bepi Ciopa) aveva l'Enal al Ponte Nuovo dove faceva matrimoni, cene, ed era un ritrovo (de goti) per gli operai che uscivano dalle "fornase". Nel 1963 avviò l'allevamento di quaglie e da quel momento elaborò il famoso risotto di quaglie custodendone gelosamente la ricetta.

RICETTA/INGREDIENTI/COMPONENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

n. 2 quaglie nostrane
n. 1 cipolla
n. 1 carota
sedano abbondante
erbe profumate: rosmarino, salvia, timo, maggiorana
vino bianco secco
sale pepe q.b.

PROCEDIMENTO/PROCESSO

PREPARAZIONE: Prendere la quaglia e levare il petto metterlo a marinare con le erbe profumate e il vino. Quello che rimane della quaglia metterlo in una terrina con sedano carota e cipolla vino bianco pepe sale e erbe profumate e passate in forno ben caldo per circa 1 e 30.

A questo punto mettete i petti a cuocere in forno.

Disossare la polpa della quaglia e battere a coltello quello che rimane metterlo in una pentola con sedano carota e cipolla vino e erbe profumate tostare e aggiungere acqua e fare ridurre per circa un'ora e filtrare.

PREPARAZIONE DEL RISOTTO: Tostare il riso aggiungere il ristretto di quaglia ottenuto sopra e portare a cottura, aggiungendo brodo prima di spegnere mettere la polpa della quaglia, mantecare con burro e grana. Impiattare, scaloppare il petto e appoggiare sopra il risotto e servire con generosa macinata di pepe.

COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione del prodotto deve rispettare i parametri di controllo qualitativo e igienico sanitario e le normative vigenti.

ALLEGATI

Documentazione fotografica

NOTE

DE.CO. SOPRESSA DI MALO

CENNI STORICI

La macellazione del maiale era un rito antico e legato ad un mondo ormai quasi in via d'estinzione: un mondo contadino strettamente legato alla terra e ai suoi frutti che segue il ritmo naturale del tempo e delle stagioni. Nella cultura contadina l'uccisione del maiale assumeva un valore simbolico e un momento di sentita aggregazione sociale. Questo rito ha legato i Maladensi fino agli anni 80, generazioni intere di mas'ciari (i Menoi, i Palanca, Fracasso) con anche 120 macellazioni annuali personali hanno varcato le porte della nostra comunità: " saladi, luaneghe, sopresse, pansete, coessini" sulle tavole dei Maladensi da sempre; e quando la lavorazione delle carni salate è passata al semi-industriale e il mas'ciaro ha dovuto deporre i ferri del mestiere, la tradizione si è persa ?...NO !, vive ancora appesa " ne le stanghe de le caneve " con la sapienza di sempre.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA "SOPRESSA DI MALO"

1- FINALITA'

Il presente documento costituisce il disciplinare per il riconoscimento della DENOMINAZIONE DI ORIGINE COMUNALE "DE.CO.", il quale è garanzia dell'origine del prodotto.

2 - MARCHIO DE.CO. E SUO UTILIZZO

Il marchio DE.CO. può essere utilizzato esclusivamente dai produttori, della "SOPRESSA DI MALO" con stabilimento di produzione sito nel territorio comunale, autorizzati dal Comune di Malo che ne attesta l'origine e la composizione.

3 - DENOMINAZIONE

La denominazione "SOPRESSA DI MALO" (DE.CO.) è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare ed è proprietà del Comune di Malo, che la potrà dare in uso a tutti coloro che dimostreranno di essere in regola con il presente disciplinare di produzione.

4 - IDENTIFICAZIONE

La "SOPRESSA DI MALO" DE.CO. è un prodotto tradizionale del territorio di Malo ed è identificata dal logo DE.CO., del quale ne è vietato l'uso improprio.

5 - GENERALITA' E OBIETTIVI

Il disciplinare di prodotto, costituisce il riferimento costante per le realtà aziendali operanti all'interno della filiera, per garantire i requisiti di qualità e tipicità, con riferimento a tutte le norme e parametri della qualità obbligatoria definiti a livello europeo e nazionale, nonché al progetto di qualità volontaria promosso dal Comune di Malo. Il rispetto delle condizioni e dei requisiti previsti nel presente disciplinare consente l'ottenimento di un prodotto di profilo nutrizionale ed organolettico superiore, che deve rispettare parametri di controllo qualitativo e igienico sanitario.

6 - RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente disciplinare, in tutte le sue parti, è subordinato alla legislazione e normativa comunitaria, nazionale, regionale e di settore in materia di agricoltura, allevamento benessere animale, produzione, etichettatura, immissione in commercio, igiene degli alimenti, materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

7 - TRACCIABILITA'

Tutto il prodotto distribuito a punti vendita o ceduto alla ristorazione, deve riportare sulla confezione finale elementi sufficienti all'identificazione dell'azienda produttrice e del lotto specifico di produzione, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali. E' richiesta la rintracciabilità dell'alimentazione del suino.

8 - CARATTERISTICHE GENETICHE

Sono ammessi gli animali in purezza o d'incrocio, non manipolati geneticamente, di razze tradizionali quali: Large White, Landrace, Duroc, iscritte al Libro Genealogico Italiano o a libri genealogici esteri riconosciuti dal Libro Genealogico Italiano e che presentano finalità compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

9 - DESCRIZIONE DI FILIERA

Le fasi fondamentali della filiera per la produzione della Sopressa di Malo "DE.CO." sono rappresentate da:

- A) ALLEVAMENTO
- B) MACELLAZIONE
- C) LAVORAZIONE DELLE CARNI
- D) STAGIONATURA
- E) COMMERCIALIZZAZIONE

A) ALLEVAMENTO: I suini predestinati alla produzione della Sopressa di Malo "DE.CO." non devono pesare meno di 140 kg. (peso morto).

L'età minima di macellazione non deve essere inferiore ai dieci mesi.

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio italiano e che la fase di finissaggio di almeno un mese, sia svolta in aziende site nel territorio del Comune di Malo.

Alimentazione: il suino deve essere alimentato principalmente con alimenti prodotti nell'area, che nella prassi tradizionale sono costituiti da pastoni di farina, c. rusca e glutine di mais, soia, orzo, frumento ed altri cereali, erba medica.

L'azienda allevatrice deve produrre in proprio almeno un quarto del fabbisogno alimentare totale dell'allevamento. Nel rispetto della tradizione, l'alimentazione può essere integrata con frutta (principalmente pomacee), patate bollite, verdure, zucche e zucchine ed eventualmente castagne lessate che conferiscono un gusto particolare alle carni. E' facoltà dell'allevatore completare l'alimentazione del suino con siero di latte in quantità non eccedente il 10% sulla sostanza secca.

B) MACELLAZIONE: La macellazione deve rispettare la normativa cogente in materia di benessere animale e aspetti igienico-sanitari. Deve avvenire in stabilimenti riconosciuti siti nella provincia di Vicenza e/o in province contermini.

C) LAVORAZIONE DELLE CARNI: La lavorazione delle carni deve essere effettuata in stabilimenti situati all'interno del territorio del Comune di Malo. I laboratori di trasformazione devono essere in possesso di autorizzazione igienico-sanitaria prevista dalla normativa nazionale e dalla normativa UE. Per la produzione della Sopressa di Malo "DE.CO." si devono utilizzare le parti più pregiate del maiale: coscia, spalla, pancetta coppa, lombo, grasso di gola.

Tolte le terminazioni nervose, le carni vengono macinate in tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 6 e 7 mm. Alla carne macinata portata ad una temperatura +3°/6°C, vengono aggiunti: sale e pepe spezzato in 1/4 di grano con eventualmente aglio. E' ammesso l'uso di nitrato di potassio nei limiti consentiti. Tutti gli ingredienti dell'impasto vengono quindi ben amalgamati in modo da garantirne l'omogeneità.

Insaccatura: l'impasto viene insaccato nella "mànega", budello cieco della cavità appendicolare del cavallo o della vacca caratterizzato da maggior capienza (14/15 cm. di diametro).

Legatura: la legatura avviene con uno spago di canapa posto prima in verticale e poi in orizzontale con una serie di anelli che coprono tutta la lunghezza della sopressa.

Asciugatura: l'insaccato viene appeso in un ambiente asciutto per 10/15 giorni.

D) Stagionatura: I locali di stagionatura (possono essere cantine o ambienti tipici) devono disporre di un fondo geologico naturale (*) per una migliore ossigenazione del prodotto e il miglioramento delle caratteristiche organolettiche che conferiscono quella tipicità propria della Sopressa di Malo "DE.CO."

Complessivamente la Sopressa di Malo "DE.CO." deve stagionare per un periodo non inferiore ai sette mesi. Grazie alle notevoli dimensioni il prodotto correttamente stagionato può conservarsi fino a 24 mesi.

(*) In particolare, nel territorio maladense, le correnti di aria secca e fresca discendenti dalle cime innevate delle Alpi si incontrano con quelle umide provenienti dall'Adriatico ed entrambe miscelate dal corso del fiume Leogra e del torrente Livergon in alternanza di condizioni "secco-umido" favorisce una sorta di massaggio microclimatico sugli insaccati appesi a stagionare unitamente alla traspirazione costante del fondo naturale o ghiaioso di tipo morenico che drena tutta l'umidità in eccesso rappresentando le condizioni ideali per la stagionatura.

COMMERCIALIZZAZIONE

Vedasi punto 7 (sette) del DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA "SOPRESSA DI MALO"

ALLEGATI

Documentazione fotografica macellazione anni '50 '60

NOTE

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

Oggetto : RICONOSCIMENTO DELLA DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE) AI PRODOTTI PROPOSTI DALLA COMMISSIONE COMUNALE DI CUI ALL'ART. 4 COMMA 3 DEL "REGOLAMENTO COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI".

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Si esprime parere favorevole di regolarità tecnica-amministrativa.

COMUNE DI MALO, li 08/04/2014

IL RESPONSABILE DEL
SERVIZI TECNICI - EDILIZIA
PRIVATA ED URBANISTICA
f.to Giovanni Segalla

Letto, confermato e sottoscritto

Il Presidente

Antonio Antoniazzi

Il Segretario Generale

Umberto Sambugaro

ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PUBBLICAZIONE

Copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 giorni consecutivi dal 15/04/2014

La presente deliberazione viene contestualmente inviata ai capi gruppo consiliari.

Il Segretario Generale

Umberto Sambugaro

☒ di immediata eseguibilità

☐ comunicata al Prefetto

ESECUTIVITA'

La presente deliberazione è divenuta esecutiva per decorrenza del termine di 10 giorni dalla pubblicazione il 25/04/2014

Il Segretario Generale

Umberto Sambugaro
