



COMUNE DI FILADELFIA



De.Co.

***Denominazione Comunale
d'origine***

Filadelfia

CONSIGLIO COMUNALE

20.07.2020



L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ASSESSORATO ALLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Il Sindaco Maurizio De Nisi e l'Assessore Bruno Caruso, unitamente a tutta la Giunta ed al Consiglio Comunale, sottolineano questa importante tappa nello sviluppo del territorio di Filadelfia e non solo, ringraziando per il lavoro compiuto nella predisposizione del Regolamento prima e dei due Disciplinari ora, tutte le persone interessate che, con entusiasmo e puro spirito collaborativo, hanno portato avanti, insieme al nostro Comune, i due primi progetti di Disciplinari, che altro non sono che il punto di partenza per contribuire alla nascita e/o consolidamento di aziende sul nostro territorio che producono tali prodotti e li rendano sempre più conosciuti ed apprezzati, volano di un auspicato sviluppo economico nel campo agroalimentare.

Si ringraziano:

Per il **Disciplinare sulla " Suppresata cu' a lacrima de Filadelfia "**

Da un'idea di *Gianfranco De Nisi*

Il Dott. *Bartucca Vito* Agronomo

La Dott.ssa *De Cicco Elisabetta* Agronoma

La Dott.ssa in Scienze dell'Educazione *Rondinelli Francesca*

Il Dott. *Gregorace Claudio* Grafico

Rosario Masdea Antichi Sapori

Salumeria Mancari e Serratore

Rondinelli Francesco Consigliere

Franca Bretti Esperta

Per il **Disciplinare sul " Grano 'Ncensarola"**

Il Dott. *Bartucca Vito* Agronomo

La Dott.ssa *De Cicco Elisabetta* Agronoma

La Dott.ssa in Scienze dell'Educazione *Rondinelli Francesca*

Il Dott. *Gregorace Claudio* Grafico

Rosario Masdea Chef

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ASSESSORATO ALLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Il Sindaco Maurizio De Nisi e l'Assessore Bruno Caruso, unitamente a tutta la Giunta ed al Consiglio Comunale, sottolineano questa importante tappa nello sviluppo del territorio di Filadelfia e non solo, ringraziando per il lavoro compiuto nella predisposizione del Regolamento prima e dei due Disciplinari ora, tutte le persone interessate che, con entusiasmo e puro spirito collaborativo, hanno portato avanti, insieme al nostro Comune, i due primi progetti di Disciplinari, che altro non sono che il punto di partenza per contribuire alla nascita e/o consolidamento di aziende sul nostro territorio che producono tali prodotti e li rendano sempre più conosciuti ed apprezzati, volano di un auspicato sviluppo economico nel campo agroalimentare.

Si ringraziano:

Per il **Disciplinare sulla " *Suppresata cu' a lacrima de Filadelfia* "**

Da un'idea di *Gianfranco De Nisi*

Il Dott. *Bartucca Vito* Agronomo

La Dott.ssa *De Cicco Elisabetta* Agronoma

La Dott.ssa in Scienze dell'Educazione *Rondinelli Francesca*

Il Dott. *Gregorace Claudio* Grafico

Rosario Masdea Antichi Sapori

Salumeria Mancari e Serratore

Rondinelli Francesco Consigliere

Franca Bretti Esperta

Per il **Disciplinare sul " *Grano 'Ncensarola* "**

Il Dott. *Bartucca Vito* Agronomo

La Dott.ssa *De Cicco Elisabetta* Agronoma

La Dott.ssa in Scienze dell'Educazione *Rondinelli Francesca*

Il Dott. *Gregorace Claudio* Grafico

Rosario Masdea Antichi Sapori

COMUNE DI FILADELFIA
PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

• **Premessa**

La ricerca di prodotti agroalimentari dal valore storico o che comunque hanno inciso economicamente sul tessuto sociale locale e il recupero della produzione del grano antico non può prescindere dalla valorizzazione e della tutela dei fattori che garantiscono un prodotto finale con le caratteristiche di genuinità legata al territorio.

Lo studio della cultura materiale e immateriale sta alla base produttiva di tale eccellenza agricola, cioè delle strutture e dei processi che sono connessi alla produzione del grano e alla sua trasformazione. La varietà autoctona che ancora può vantare una certa produzione, è quella denominata “*ncenزارola*”.

Lo scopo è quello di:

- Individuare dei produttori che allo stato garantiscono una certa produzione della varietà “*ncenزارola*”.
- Politiche finalizzate all’incremento dei suoli agrari da dedicare alla produzione, soprattutto quelli ormai soggetti all’abbandono

Ovviamente il recupero dei grani antichi implica una serie di ricadute positive sull’intero territorio come:

- Limitazione delle terre abbandonate attraverso l’estensione delle aree coltivabili a grano. Ciò attenuerebbe anche l’impatto del dilavamento causato dal regime di precipitazioni irregolari, fenomeno che, a seguito dei noti cambiamenti climatici, sta progressivamente interessando anche le nostre latitudini.
- Incremento di prodotti più genuini e a chilometro zero, con ricaduta positiva per l’ambiente e la salute.
- Maggiore cura per l’ambiente in un approccio ancora inadeguato di sviluppo sostenibile.
- Impulso alla fruizione turistica attraverso la tutela del paesaggio.
- Incremento delle attività di ristorazione, con ricadute positive sull’economia.

In definitiva, la valenza del disciplinare non risiede soltanto nella vasta gamma di obiettivi che persegue, ma a un livello complessivo, nel rafforzamento della coesione sociale in un intreccio di sinergie positive. Attraverso la trasmissione di saperi alle giovani generazioni, viene migliorata la consapevolezza del valore del territorio e del patrimonio storico-culturale-paesaggistico.

- **Cenni e ricerca storica**

Nel territorio di Filadelfia un tempo erano attivi numerosi mulini ad acqua, soprattutto lungo gli alvei dei torrenti *Prantari* e *Greto* che delimitavano l'insediamento urbano di Castelmonardo. Tra i diversi quartieri del borgo, uno era denominato "*li Molini*", ubicato nella vallata ad ovest del viale S. Rocco, dove si svolgeva l'annuale fiera del bestiame. Attualmente sono stati individuati i ruderi di circa 10 mulini. Le loro origini possono essere riconducibili almeno all'epoca dell'insediamento dei Cistercensi a Castelmonardo. L'ordine monastico dei monaci bianchi prevedeva, infatti, la presenza nelle loro strutture di un mulino ad acqua.

SCHEDE PRODOTTI

- **Descrizione generale**

Il grano "*ncenزارola*" è una varietà di grano antico particolarmente pregiato. È un frumento tenero che ha come caratteristica una pianta di altezza media con un colore tipico ambrato a piena maturazione. Come tutti i grani antichi ha un buon tenore proteico, ma poco glutine che lo classifica tra le farine cosiddette "deboli". Nonostante il contenuto medio-basso di glutine, la farina ottenuta è molto versatile pur non avendo l'elasticità delle farine comunemente utilizzate industrialmente.

- **Area di produzione**

Trattandosi di riconoscimento come prodotto di Denominazione Comunale (DE.CO), l'area di produzione coincide con i confini del Comune di Filadelfia e tutti i comuni limitrofi.

c) Metodi di coltivazione

Preparazione del terreno con aratura o ripuntatura profonda (max 50 cm), dissodatura delle zolle (fresatura) e semina manuale a spaglio.

Periodo di semina autunno-vernino (15 novembre - 8 dicembre secondo le condizioni meteorologiche).

L'origine del seme è da rimonta, infatti esso viene conservato di anno in anno dopo la mietitura.

Per il controllo delle infestanti sono concesse pratiche agronomiche meccaniche e non è ammesso l'impiego di diserbanti.

La concimazione avviene una sola volta, nel periodo di marzo. È preferibile la concimazione con concimi organo-minerali.

Il periodo di raccolta, avviene generalmente nel mese di luglio, quando il chicco è "secco o duro" o quando si dice comunemente "*asprija*" (viene presa una spiga, da essa vengono tolte le cariossidi, messe sul palmo di una mano e attraverso lo sfregamento delle stesse, se si rompono e/o si sgretolano si decide per la mietitura).

Una volta raccolto, si procede all'essiccazione del prodotto che avviene mediante ventilazione per eliminare la polvere e successivamente viene steso al sole per permettere la completa asciugatura.

Il prodotto, correttamente essiccato, viene conservato nel cosiddetto "*casciuni*" (grosso contenitore in legno), con delle foglie di noce essiccate posizionate a strati. Queste ultime consentono una difesa naturale da agenti patogeni considerando le proprietà repellenti del noce.

d) Impieghi

Il prodotto potrà essere utilizzato prevalentemente per il consumo umano per la produzione di derivati alimentari o da forno (pane, pizza, dolci e anche i tipici locali "*pastetti*").

CONTROLLI E SANZIONI

Si prevede l'adozione di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime prodotte sul territorio comunale. Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'elenco dell'autorizzazione rilasciate dal Comune di Filadelfia.

Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. capacità produttiva;
2. quantitativi di materie prime conferite e lavorate;
3. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio con il marchio DE.CO;

Il licenziatario del Marchio DE.CO. è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione. Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica.

Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo con l'indicazione "Prodotto Denominazione Comunale di Origine – Comune di Filadelfia". Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare.

COMUNE DI FILADELFIA
PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

• PREMESSA

Scopo di questo disciplinare è la valorizzazione di prodotti agroalimentari dal valore storico o che comunque hanno inciso economicamente sul tessuto sociale locale. La produzione della "*suppressata cu a lacrima de Filadelfia*" non può prescindere dalla valorizzazione e dalla tutela dei fattori che garantiscono un prodotto finale con le caratteristiche di genuinità legata al territorio. Il valore del disciplinare risiede nel rafforzamento della coesione sociale e in un intreccio di sinergie positive. Attraverso la trasmissione di saperi alle giovani generazioni viene migliorata la consapevolezza del valore del territorio.

Lo scopo è quello di:

- Individuare dei produttori che allo stato garantiscono una certa produzione di "*suppressata cu a lacrima de Filadelfia*".
- Politiche finalizzate all'incremento dell'artigianato locale.
- Cenni e ricerca storica

L'importanza storica della "*suppressata cu a lacrima de Filadelfia*" è determinata dagli antichi metodi di produzione, infatti la produzione della soppressata avveniva in famiglia con l'allevamento del maiale e la sua macellazione, contribuendo a sfamare la famiglia per l'intero anno.

La macinatura della carne avveniva esclusivamente a mano tramite l'utilizzo del coltello (*accijatura*). Dopo aver impastato la carne con la conserva locale, questa veniva lasciata riposare nella caratteristica "*majida*" coperta da un lenzuolo di lino. L'insaccatura veniva effettuata a mano utilizzando budella di origine naturale. Per l'asciugatura e la stagionatura il prodotto finito veniva appeso al "*tavolato*", la cui forma era caratterizzata da grosse canne sostenute da strutture in ferro conficcate nel muro a cui veniva appesa la soppressata. Il processo veniva completato con l'utilizzo del calore che veniva emesso dal camino e/o dal "*vrasciari*", questo veniva posizionato in modo che il tepore arrivasse uniformemente sul prodotto per permettere la ventilazione e l'asciugatura.

Un aspetto fondamentale per il riuscito completamento della produzione è il tipico microclima locale che caratterizza l'areale di produzione.

SCHEDA PRODOTTO

• **Areale di produzione**

La “*suppressata cu a lacrima de Filadelfia*” può essere prodotta da aziende di produzione e/o trasformazione ricadenti nel comune di Filadelfia e in tutti i comuni limitrofi.

• **Metodo di preparazione e produzione**

Con il termine “*suppressata cu a lacrima di Filadelfia*”, si intende il prodotto realizzato con un maiale di origine nazionale.

Il maiale dev'essere maturo con un peso che va dai 140 kg ai 200 kg. La macinatura della carne dev'essere di grana media (circa 12mm) e avviene con l'ausilio di macchine elettriche; successivamente avviene l'aggiunta della conserva locale, prodotta dalle maestranze con i peperoni a trottola delle cultivar *topepo* e/o ecotipo “*riggitano*”. Per il processo di produzione della conserva tipica locale, il sottovuoto determinerà la conservazione a lungo termine del prodotto.

Per la produzione di 10 kg di “*suppressata cu a lacrima de Filadelfia*” è necessario avere delle percentuali definite:

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| - Carne di suino magra | 80% circa |
| - Grasso | 8 % circa |
| - Conserva | 9% circa |
| - Sale | 2,5% circa |
| - Peperoncino | 0,5% (per effetto lacrima) |

Per il tipo piccante:

- | | |
|--------------|------|
| -Peperoncino | q.b. |
|--------------|------|

Dopo aver completato la lavorazione dell'impasto, quest'ultimo viene lasciato riposare per 12 ore fino al mattino seguente. Per questioni igienico-sanitarie, l'insaccatura viene effettuata utilizzando budella sintetiche, che dopo essere state riempite a mano o tramite l'utilizzo di appositi macchinari e lasciate in salamoia per altre 12 ore. Successivamente vengono poste in apposite celle a temperatura e

umidità controllata per il processo di asciugatura e stagionatura che può variare da 60 a 70 giorni complessivi. L'asciugatura dura 6-7 giorni ad un'umidità del 65%, mentre la stagionatura ha una durata di 30-40 giorni ad un'umidità dell'80%.

Per le aziende di solo allevamento, è possibile effettuare il processo di trasformazione e insaccamento presso aziende autorizzate attraverso attività di conto lavorazione previo accordo formale.

- **Consumo e commercializzazione del prodotto**

Dopo la completa essiccazione e prima dell'immissione al consumo, il prodotto dev'essere confezionato sottovuoto con etichetta riportante:

-Ingredienti

- Nome e indirizzo del produttore e del luogo di produzione

- Data di scadenza

- Logo De.Co. del Comune di Filadelfia

- Eventuale logo aziendale

- **Controlli e sanzioni**

Autocontrollo igienico- sanitario (HACCP) previsto dal Reg. 3(UE) 852/853 del 2004

Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002

Uso improprio di logo e denominazione

Si prevede l'adozione di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime prodotte sul territorio comunale. Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'elenco dell'autorizzazione rilasciate dal Comune di Filadelfia.

Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. capacità produttiva;
2. quantitativi di materie prime conferite e lavorate;
3. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio con il marchio De.CO;