

DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE (D.E.C.O.)

Prodotti De.C.O. del Comune di Vignale Monferrato – Regolamento approvato con delibera di G.C. n. 21 del 22.04.2010

Ditta	Indirizzo	Prodotti
Ricetta tipica locale proposta direttamente dall'Amministrazione Comunale	Piazza del Popolo n. 7	BAGNA CAUDA

Riferimento delibera Giunta Comunale n. 22 del 22.04.2010

Cos'è la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.)

Denominazione Comunale di origine



Comune di Vignale Monferrato

"L'Italia è il Paese dei mille campanili, delle tante tradizioni quanti sono i Comuni, dei sapori che sanno unire, nelle ricette, i sapori, le qualità, l'unicità dei prodotti coltivati dalla terra..." così Luca Zaia, in un'avvincente relazione introduce il discorso sulle denominazioni comunali che l'autorevole giornalista esperto in materia enogastronomica, Paolo Massobrio, definisce intelligentemente una "carta d'identità", un documento che, al pari di un atto notarile, attesta e registra un dato di fatto: un prodotto, un piatto, un sapere, con i quali una Comunità si identifica. Un'idea nata dal basso per valorizzare quegli immensi giacimenti enogastronomici che racchiude l'Italia. Risorse e ricchezze che appartengono alla terra, al proprio luogo d'origine. E' il riconoscimento della tipicità di quei tanti prodotti agroalimentari che non rientrano, per motivi diversi, in altre forme di tutela. Una maniera per legare un prodotto alla sua terra, al suo Comune, al luogo dove esso si produce da sempre. Questo Comune ha da poco intrapreso questo percorso di valorizzazione con la deliberazione del Consiglio Comunale n. 21 del 22 aprile 2010 ha istituito la De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) per la valorizzazione delle attività e dei prodotti agro-alimentari locali e approvato il relativo regolamento.

REGOLAMENTO COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI. ISTITUZIONE DELLA DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE)

Articolo 1

(Finalità e ambito di applicazione)

Il Comune individua, ai sensi dell'art. 3 del T.U. delle leggi sugli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18/08/2000 n. 267 ed ai sensi dello Statuto, tra i propri fini istituzionali anche, in particolare, l'assunzione di adeguate iniziative dirette a sostenere ogni forma d'intervento culturale a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione.

Il Comune, a questo riguardo, assume attività che, nel rispetto della legge, comportano l'affermazione sostanziale del principio di cui al precedente comma e la loro attuazione.

In particolare l'azione del Comune si manifesta in direzione:

- dell'indagine conoscitiva diretta ad individuare l'esistenza di originali e caratteristiche produzioni agro-alimentari e loro tradizionali lavorazioni, confezioni e manifestazioni di promozione e commercio che, a motivo della loro rilevanza, siano meritevoli di evidenza pubblica, e di promuoverne la protezione nelle forme previste dalla legge al fine di garantire il mantenimento delle loro particolarità attraverso l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agro-alimentari e di un registro De.Co. (Denominazione Comunale);

- dell'assunzione, nella fattispecie di prodotti agro-alimentari, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale siano meritevoli di riconoscimento da parte degli organi ufficiali preposti, di iniziative di valorizzazione per le quali il Comune si avvale della struttura organizzativa di cui all'art. 5 del presente regolamento per gli adempimenti previsti dalla legge;
- d'intervenire, mediante forme dirette e/o di coordinamento, in attività di ricerca storica finalizzata alla individuazione di ogni fonte che, per il conseguimento delle finalità di cui al presente articolo sia meritevole di attenzione;
- di promuovere e sostenere iniziative esterne favorendo anche attraverso interventi finanziari diretti, nei limiti delle ricorrenti compatibilità di bilancio, ricercando forme di sponsorizzazione da parte di Enti, soggetti singoli ed associati, singoli e privati a favore delle associazioni che abbiano nei loro programmi istituzionali la salvaguardia dei beni culturali e tradizionali nell'ambito delle attività agro-alimentari e che non abbiano alcun fine di lucro.

Articolo 2

(Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni)

Viene istituito presso la competente struttura comunale di cui all'art. 5, un apposito albo in cui vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agro-alimentari che, a motivo delle loro caratteristiche e dell'interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica.

È previsto che l'iscrizione sia concessa alle manifestazioni che abbiano avuto luogo nel territorio comunale per almeno due anni consecutivi.

Articolo 3

(Istituzione del Registro De.Co.)

Viene istituito presso la competente struttura comunale un apposito registro per tutti i prodotti tipici agro-alimentare segnalati e denominati.

Articolo 4

(Le Segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro)

I registro De.Co. (Denominazione Comunale) per tutti i prodotti denominati possono essere fatte da chiunque ritenga di promuoverle.

Co. devono essere corredate da una adeguata documentazione in carta libera, diretta ad evidenziare le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo.

Sulla ammissibilità della iscrizione nel registro De.Co. si pronuncia una Commissione nominata dal Sindaco. Nella Commissione sono di norma rappresentati gli esperti del settore agro-alimentare e gli operatori in forma singola o associata. La Commissione approverà i regolamenti di produzione che saranno vincolanti ai fini dell'attribuzione della De.Co..

Le iniziative, manifestazioni, attività e connesse produzioni iscritte nell'albo possono fregiarsi della dicitura De.Co. (Denominazione Comunale) per tutti i prodotti segnalati e denominati completata dal numero di iscrizione.

Funge da Segretario il responsabile del procedimento.

Articolo 5

(La struttura organizzativa)

La struttura organizzativa viene attribuita per competenza ed in ragione degli adempimenti previsti dal presente Regolamento, al Settore Sviluppo Economico.

Il dipendente responsabile della struttura di cui al comma precedente è anche responsabile di tutti i procedimenti previsti dal presente regolamento.

Articolo 6

(Le iniziative comunali)

Il Comune assicura mediante gli strumenti di cui ha la disponibilità la massima divulgazione delle disposizioni previste dal presente regolamento.

Il Comune individua, nel quadro dei propri programmi comunicazionali, forme di comunicazione pubblica a cui affidare ogni utile informazione riferita alla materia trattata dal regolamento.

Il Comune, altresì, ricerca, ai fini De.Co. (Denominazione Comunale) forme di collaborazione con enti ed associazioni particolarmente interessati alla cultura delle attività agro-alimentari attraverso tutte le forme associative previste dalla vigente legge sull'ordinamento degli enti locali.

Articolo 7

(Le tutele e le garanzie)

Il Comune, nei modi e nelle forme consentiti dalla legge, valorizza i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agro-alimentari, in quanto rappresentanti di un rilevante patrimonio culturale pubblico, strettamente connesso agli interessi che il Comune è tenuto a tutelare e a garantire ai sensi degli artt. 3 e 13 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

Articolo 8

(Le attività di coordinamento)

Il Comune, nell'ambito delle iniziative previste dal presente regolamento, attua mediante i propri organi di governo – Giunta Comunale e Sindaco – forme di coordinamento rispetto a tutte le organizzazioni culturali che hanno tra i propri

fini la cultura delle attività agro-alimentari, riferita alle corrispondenti espressioni locali.

Articolo 9

(Istituzione di una speciale Sezione della Biblio-mediateca comunale)

Nell'ambito della Biblio-mediateca comunale viene istituito uno spazio documentale, aperto alla ordinaria prevista consultazione pubblica, dove vengono raccolte e catalogate tutte le pubblicazioni, anche di espressione giornalistica, afferenti alla cultura agro- alimentare locale.

Articolo 10

(Riferimento alle normative statali e regionali)

Le normative di cui al presente regolamento s'ispirano ai principi di cui alle normative statali e regionali vigenti, conseguentemente queste costituiscono un limite, rispetto alle discipline dalle stesse previste, all'applicazione del regolamento in tutte le eventualità di ordine attuativo.

Articolo 11

(Norme finali)

Il presente regolamento entra in vigore al momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge.

Non sono previste riserve di alcun tipo all'immediata efficacia delle norme di cui al presente regolamento.

Il presente regolamento va interpretato, rispetto alla lettera delle espressioni normative, nel senso che queste espressioni non costituiscono un limite, se non riferito alla legge, alla realizzazione di ulteriori iniziative, sempre nell'ambito dell'art. 1, ancorché non espressamente previste.

Le De.C.O. in Italia

a cura di Paolo Massobrio – "I quaderni di Papillon"

Il fenomeno delle De.C.O. nasce a seguito della legge dell'8 giugno 1990 n. 142 che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali che risultano presenti nelle diverse realtà territoriali.

In seguito ed in forza di questa podestà concessa ai Comuni, l'Anci, l'Associazione Nazionale Comuni Italiani, nel 2000 ha redatto una proposta di legge di iniziativa popolare recante: "Istituzione delle denominazioni comunali di origine per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali".

Nel frattempo, giuristi e opinion leader sono intervenuti in merito all'opportunità dei Comuni di legiferare in campo di valorizzazione dei propri prodotti. Citiamo a tale proposito l'articolo di Giuseppe Guarino sul Corriere della Sera del gennaio 2002 e la lunga battaglia intrapresa dal giornalista Luigi Veronelli per la diffusione del fenomeno delle De.C.O. .

In sostanza Guarino e Veronelli hanno iniziato a fare riferimento anche alla legge Costituzionale n. 3 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 18 ottobre 2001, che delega ai Comuni la podestà di emettere regole in campo agricolo.

Da qui, o meglio da quella data, si segnala il proliferare di Comuni che deliberano una o più denominazioni comunali.

I Prodotti

REGOLAMENTO DEL PRODOTTO:

“BAGNA CAUDA”

NELL' AMBITO DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI



Articolo 1

(Identificazione)

La denominazione di “Bagna Cauda” è riservata al prodotto tenuto in conformità di queste specifiche e soltanto nel territorio comunale di Vignale Monferrato.

Con “Bagna Cauda” si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Vignale

Monferrato menzionate negli articoli a seguire.

Articolo 2 (Ingredienti)

Secondo un censimento presso le famiglie del Comune di Vignale Monferrato e di approfondimenti di carattere storico e locale, per la produzione della “Bagna Cauda” di Vignale Monferrato si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- Acciughe sotto sale
- 50% Olio d’oliva extravergine – 50 % Olio di Girasole
- Aglio
- Latte

Non è consentito l’uso di ingredienti provenienti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Articolo 3 (Preparazione)

Le quantità occorrenti per 4 persone sono :

- una dozzina di acciughe
- una dozzina di spicchi d’aglio
- 250 cl di olio extravergine d’oliva – 250 cl di olio di girasoli

Sempre secondo la raccolta delle testimonianze orali e gli approfondimenti storici, il processo di produzione della “Bagna Cauda” di Vignale Monferrato prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) Pulire le acciughe eliminando il sale, lavandole con vino bianco ;
- b) Pulire l’aglio eliminando l’anima centrale, tagliandolo a fettine molto sottili ;
- c) In un tegame di terra cotta, mettere l’olio, scaldare leggermente mettere tutte le fettine di aglio, cuocere a fuoco lento, mescolando con un cucchiaino di legno, quando l’aglio si sarà ammorbidito formando una crema omogenea, si aggiungono le acciughe, cuocere, il tutto a fuoco lento sino allo scioglimento delle acciughe
- d) Per rendere meno aggressiva la “Bagna Cauda” lasciare in ammollo l’aglio nel latte per alcune ore ;

Articolo 4 (Caratteristiche del prodotto finito)

La “Bagna Cauda” si presenta come una crema densa e profumata di colore marrone chiaro, deve essere consumata calda intingendovi le verdure, per questo è consigliabile usare le ciotole di terracotta con il cero acceso sotto. Si contraddistingue per l’inconfondibile nota sovrapposta di un aroma prelibato che stuzzica il palato.

Articolo 5 (Autocontrollo e certificazione)

La produzione della “Bagna Cauda” di Vignale Monferrato avviene sotto il controllo del Comitato della De.Co. istituito dal Comune di Vignale monferrato.

Il sottoscrittore del presente regolamento si impegna a seguirla nella sua interezza ed a sottoporre la propria attività al controllo del Comitato della Denominazione Comunale istituita dal Comune di Vignale Monferrato.

Le manifestazioni

MERCATINO DI MAGGIO

bancarelle con fiori, prodotti eno-gastronomici tipici e artigianato locale, edizione annuale del primo maggio...





FESTIVAL DEI VINI

Produttori di vino, di generi alimentari e artigiani locali...ogni anno la seconda domenica di ottobre

