

**LA GIARDINIERA DI VIGNALE
PIATTO DE.CO . PER VIGNALE**

RELAZIONE ELABORATA DA

**PRO LOCO VIGNALE : TRISOGLIO MARIA GABRIELLA –
CORONA ROBERTO**



COMUNE DI VIGNALE

Provincia di Alessandria

Perché “LA GIARDINIERA DI VIGNALE “

In ogni cascina c'era un orto che serviva al principale sostentamento di tutta la famiglia; nulla andava sprecato, ma quando ad agosto i pomodori erano nel pieno della produzione, oltre a fare la salsa o conserva, si univano tutte le altre verdure dell'orto e si mettevano via nei barattoli per l'inverno. Non c'era ancora il freezer e così ci si ingegnava. Si raccoglievano i pomodori ben maturi, si cuocevano e si passavano fino ad ottenere una salsa priva di semi e bucce, si univa olio extravergine di oliva, aceto bianco, sale fino, zucchero e quando il tutto riprendeva a cuocere si univa la verdura lavata e asciugata a pezzetti. Prima si mettevano le cipolline e le carote con il sedano, poi i fagiolini e dopo un po' il cavolfiore, per ultimo il peperone giallo e la zucchina: verdura più tenera e bisognosa di meno cottura, foglie di alloro e chiodi di garofano. A cottura ultimata si riempivano i barattoli con la giardiniera ancora bollente, un filo d'olio e si riponevano in cantina al buio. Poi nell'inverno quando la verdura dell'orto era pressochè inesistente, si andava in cantina a prendere quel tesoro di barattolo, aprirlo e se si voleva si aggiungeva una scatoletta di tonno, oppure delle semplici uova sode. Così si sprigionavano tutti i profumi dell'orto, ci si deliziava con un piatto buonissimo, dal costo contenuto e si aveva la voglia appena arrivata la primavera di seminare, trapiantare e curare l'orto: vero vanto di tutte le famiglie dove i pomodori più grossi erano i propri, così le zucchine più belle e i fagiolini più buoni. Le quantità nella ricetta non sono fondamentali, ognuno può aumentare o diminuire le verdure che più gli aggradano o che ha più a disposizione nell'orto: la bontà rimane.

E' un ottimo piatto di portata per i vegetariani sempre più numerosi e per gli intolleranti al glutine.

E oggi **“La Giardiniera di Vignale”** vuoi per il ritorno ai piatti poveri e genuini della campagna è ritornata ad allietare le nostre tavole, e a Vignale Monferrato non c'è agriturismo che non la presenta nel suo menu, inoltre un'Azienda locale, ha pensato di bene di produrla artigianalmente e di metterla in commercio.

COMUNE DI VIGNALE

Provincia di Alessandria

APPROVAZIONE REGOLAMENTO DEL PRODOTTO:
“LA GIARDINIERA DI VIGNALE”
NELL’AMBITO DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE
PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ
AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

Articolo 1 (Identificazione)

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

Con **“La giardiniera di Vignale”** si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Vignale menzionate negli articoli a seguire.

Articolo 2 (Ingredienti)

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

-- pomodori maturi, carote, sedano, fagiolini, cipolline, peperoni gialli, zucchini, cavolfiore

-- olio extra vergine di oliva, aceto bianco, zucchero, sale, alloro, chiodi di garofano

Non è consentito l'uso di ingredienti provenienti da O.G.M. (Organismi

Geneticamente Modificati).

Articolo 3 (Preparazione)

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

- a) Raccogliere, pulire e lavare le verdure.
- b) Cuocere i pomodori maturi e passarli fino a ottenere una salsa priva di semi e bucce
- c) In una capiente pentola mettere 200 grammi di olio extra vergine di oliva, 50 grammi di aceto bianco, 40 grammi di zucchero, 40 grammi di sale, 4 foglie di alloro , 6 chiodi di garofano e 2,7 kg. grammi di passata di pomodoro e portare a bollore.
- d) Unire 350 grammi di cipolline, e fare cuocere 10 minuti , poi aggiungere 400 grammi di fagiolini, 400 grammi di carote e 400 grammi di sedano , il tutto tagliato a pezzetti, dopo 10 minuti unire 350 grammi di cavolfiore , per ultimo 400 grammi di peperone giallo e 400 grammi di zucchine, sempre tagliati a tocchetti e far cuocere il tutto per 15 minuti.
- e) Invasare bollente coprire con un filo di olio e riporre in luogo fresco e buio.

Articolo 4 (Caratteristiche del prodotto finito)

A cottura ultimata le verdure devono risultare cotte, ma ancora croccanti, è un antipasto che si apprezza meglio nel periodo invernale, quando le verdure del proprio orto scarseggiano, una volta aperto il barattolo si può arricchire con del tonno , qualche oliva o delle semplici uova sode, facendone così un piatto unico, dal costo contenuto.

**COMUNE DI VIGNALE MONFERRATO**

C.A.P. 15049 – PROVINCIA DI ALESSANDRIA



Tel.: 0142.933001-0142.933651- Fax: 0142.930956

www.comune.vignalemonferrato.al.itinfo@comune.vignalemonferrato.al.it

Partita IVA 00452360068

Certificazione
Ambientale
n. 0437 A/0
UNI EN ISO 4001:**VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE****N. 25**

OGGETTO:	APPROVAZIONE REGOLAMENTO COMUNALE DEL PRODOTTO ÍLA GIARDINIERA DI VIGNALEÎ NELLÁMBITO DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI.
-----------------	---

La^o anno **DUEMILAQUATTORDICI** addì **VENTISEI** del mese di **FEBBRAIO** alle ore **DODICI** e minuti **ZERO** nella Sala delle Riunioni

Esaurite le formalità prescritte dalla Legge e dallo Statuto, sono stati per oggi convocati i componenti di questa Giunta Comunale.

Fatto l'appello risultano presenti:

N. ord.	COGNOME e NOME	Presente	Assente
1	CORONA Ernesta - Sindaco	x	
2	SARZANO Paolo - Vice Sindaco		x
3	CREMONESE Cesarino - Assessore	x	
4	ANNOVAZZI Laura - Assessore	x	
5	BUZIO Marco - Assessore		x

Con l'intervento e l'opera del Signor **PALMIERI Dr. Sante - Segretario Comunale**

Riconosciuto legale il numero degli intervenuti, la Sig.ra **CORONA Rag. Ernesta**, nella sua qualità di **Sindaco**, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta.

PREMESSO:

- che i Comuni hanno facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali che risultano presenti nelle diverse realtà territoriali;
- che molti Comuni, nel corso degli ultimi anni, hanno deliberato l'istituzione delle De.Co. (Denominazioni Comunali) per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali;

VISTA la deliberazione di Consiglio Comunale n. 21 in data 22.04.2010 di approvazione del Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali. Istituzione della De.Co. (Denominazione Comunale);

RITENUTO di dover approvare il Regolamento del prodotto a denominazione comunale che viene identificato nel piatto tipico locale della *Giardiniera di Vignale* al fine di definire con chiarezza i caratteri dello stesso;

VISTA la bozza di Regolamento allegata;

RITENUTO, pertanto, di dover provvedere in merito;

DATO ATTO che il Segretario Comunale ha espresso parere favorevole in ordine alla regolarità tecnico-amministrativa dell'atto ai sensi dell'art. 49 comma 2° del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267;

DATO ATTO che il Responsabile del Servizio Attività Produttive ha espresso parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica dell'atto ai sensi dell'art. 49 - comma 1° - del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267;

A voti unanimi, resi nei modi e forme di legge,

DELIBERA

- 1) Di attribuire la De.Co. al prodotto tipico locale denominato: *La Giardiniera di Vignale*;
- 2) Di approvare il relativo Regolamento che si compendia di n. 4 articoli che viene allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale.

Con successiva votazione unanime, ai sensi dell'art. 134, 4° comma del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267,

DELIBERA

DICHIARARE immediatamente eseguibile la presente deliberazione.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto

IL PRESIDENTE
f.to CORONA ERNESTA

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to DR. SANTE PALMIERI

Si attesta che la presente deliberazione è stata pubblicata, in data odierna, per rimanervi per quindici giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69).

Li, _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to Ernesto Luparia

CERTIFICATO DI ESECUTIVITÀ

(art. 134, Decreto Legislativo n.267/2000 T.U.E.L.)

Si certifica che la suesposta deliberazione è stata pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio del Comune senza riportare nei primi dieci giorni di pubblicazione denunce di vizi di legittimità o competenza, per cui la stessa è divenuta esecutiva ai sensi del comma 3 dell'art. 134 del Decreto Legislativo n.267/2000.

Si certifica che la suesposta deliberazione è stata dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, 4° comma, D.Lgs. n.267/2000, per cui la stessa è divenuta esecutiva.

Li, _____

Il Segretario Comunale
f.to Sante dr. Palmieri

COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO CONSILIARI (art. 125 Decreto Legislativo n.267/2000 T.U.E.L.)

Si dà atto che dell'adozione del presente atto viene data comunicazione in data _____ Elenco n. _____ ai Capigruppo Consiliari, ai sensi dell'art. 125 D.Lgs. n. 267/2000.

Li, _____

Il Segretario Comunale
f.to Sante dr. Palmieri

Il Segretario Comunale esprime ai sensi dell'art. 49 - comma 2°- del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267, **PARERE FAVOREVOLE** in ordine alla regolarità tecnico-amministrativa della presente proposta di deliberazione.

Li, _____

Il Segretario Comunale: f.to Sante dr. Palmieri

Il responsabile del Servizio Finanziario esprime, ai sensi dell'art. 49 - comma 1°- del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267, **PARERE FAVOREVOLE** circa la regolarità tecnico-contabile della presente proposta di deliberazione.

Li, _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO:

Il responsabile del Servizio Tecnico esprime, ai sensi dell'art. 49 - comma 1°- del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267, **PARERE FAVOREVOLE** circa la regolarità tecnico della presente proposta di deliberazione.

Li, _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO U.T.:

Il responsabile del Servizio Attività Produttive esprime, ai sensi dell'art. 49-comma 1°- del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267, **PARERE FAVOREVOLE** circa la regolarità tecnica della presente proposta di deliberazione.

Li, _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO: f.to Caprioglio Marina

Visto di regolarità contabile, ai sensi dell'art.151, 4° comma, D.Lgs. n. 267/2000, attestante la copertura finanziaria.

Li, _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO:

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo.

Li, _____

Il Segretario Comunale
Sante Dr. Palmieri