

Comunicata ai Capigruppo
consiglieri il 03-08-2020
Prot. n° 12415

comunicata al Sig.
Prefetto il
Prot. n.°



COMUNE DI AMATRICE

Provincia di Rieti

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N 112 delibera

OGGETTO: Approvazione disciplinare De. Co. di produzione della Crostata di Amatrice al Farro. Iscrizione Ditta Marini srls nel registro De. Co. per la produzione della Crostata di Amatrice al Farro.

Data 15-07-2020

L'anno **duemilaventi** il giorno **quindici** del mese di **luglio** alle ore **16:00**, nella sede Comunale, in seguito a convocazione disposta dal Sindaco, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

Fontanella Antonio	SINDACO	P
Bufacchi Massimo	VICE SINDACO	P
Paganelli Giambattista	ASSESSORE	P

Partecipa alla seduta il Segretario Comunale D.ssa **Manuela De Alfieri**

Il Presidente Dott. **Antonio Fontanella**

in qualità di SINDACO

Dichiarata aperta la seduta dopo aver constatato il numero legale degli intervenuti, passa alla trattazione dell'argomento di cui all'oggetto.

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO che il Consiglio Comunale:

- Con deliberazione n. 84 del 29.09.2014 ha approvato il regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro – alimentari e artigianali tradizionali locali – Istituzione della De. Co. (Denominazione Comunale) per la difesa e la promozione delle produzioni locali di eccellenza (di seguito denominato “ Regolamento”);
- Con deliberazione n. 09 del 13.03.2015 ha introdotto un nuovo comma, il 7 bis, all’articolo 5 del Regolamento sopra citato;

ATTESO che con decreto sindacale n. 15 del 24.06.2020 sono stati nominati i componenti della Commissione De. Co., prevista dal Regolamento sopra citato;

CHE in data 06.07.2020 detta Commissione riunitasi, ha proposto l’approvazione del disciplinare De. Co. per la produzione della Crostata di Amatrice al Farro e la sua iscrizione nel registro dei prodotti De. Co. come da verbale conservato in atti;

CONSIDERATO quindi procedere all’iscrizione della “ Crostata di Amatrice al Farro ” che rappresenta una eccellenza del nostro Comune – nel registro dei prodotti De. Co. del Comune di Amatrice e all’approvazione del relativo disciplinare di produzione;

CHE salvaguardare l’originalità di tale produzione locale significa concretamente tutelare e custodire il lavoro, le abitudini e gli usi della nostra gente;

ATTESO che è compito primario di questa Amministrazione tutelare e garantire tutto ciò che è frutto della nostra storia ed esperienza;

ATTESO che ai sensi del comma 8 dell’articolo 9 e del comma 10 del regolamento, con l’iscrizione del prodotto De. Co. è disposta anche l’iscrizione dell’Impresa che ha segnalato il prodotto stesso;

RICHIAMATO il verbale che propone l’iscrizione della Ditta Marini srls nel registro De. Co. nella sezione delle imprese produttrici della “ Crostata di Amatrice al Farro”;

RITENUTO poter procedere all’iscrizione della suindicata ditta nel registro De. Co.;

ACQUISITI i prescritti pareri ai sensi dell’art. 49 del D. Lgs.vo 267/2000;

Per quanto sopra esposto

Con voti favorevoli unanimi legalmente resi

DELIBERA

Le premesse di cui alla narrativa formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

di conferire alla “ Crostata di Amatrice al Farro” la denominazione comunale (De. Co);

di approvare il disciplinare De. Co. Di produzione della “ Crostata di Amatrice al Farro” allegato alla presente delibera;

di approvare l’iscrizione nel registro De. Co. della “ Crostata di Amatrice al Farro”;

di approvare, ai sensi del comma 8 dell’articolo 9 e del comma 10 dell’articolo 10 del Regolamento, l’iscrizione della Ditta Marini srls nel registro De. Co. nella relativa sezione delle imprese produttrici del prodotto “ Crostata di Amatrice al Farro” e l’autorizzazione ad utilizzare il marchio De. Co. Di proprietà comunale, identificativo della Denominazione Comunale;



CITTA' DELL'AMATRICE
MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

CROSTATATA DI AMATRICE AL FARRO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Diffusa su tutto l'arco appenninico già ai tempi degli Etruschi, la farina di farro ebbe la sua massima diffusione sotto l'Impero Romano, quando veniva usata per il sostentamento di tutta la popolazione, dai ceti meno abbienti ai più ricchi, per cadere in secondo piano all'inizio del XX secolo, quando iniziò a prevalere l'uso delle farine bianche. E' tornata ad essere la protagonista delle nostre tavole negli ultimi decenni per volontà di un ritorno ai "grani antichi" e ai cereali più grezzi, soprattutto nella panificazione e nei prodotti da forno. Grazie al suo potenziale produttivo, espresso anche in ambienti difficili e marginali, il Farro è, sin dall'antichità, coltivato in Abruzzo e nell'area dell'attuale Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga per il consumo familiare su piccoli appezzamenti, soprattutto nelle zone montane, dove sono presenti, in cascinali abbandonati, i resti di vecchi mulini a pietra. E' una coltura a bassissimo apporto energetico per il limitato numero di interventi colturali e, proprio per tale peculiarità, può essere annoverato tra i prodotti che più facilmente possono essere ottenuti oggi con le metodologie dell'agricoltura biologica.

Proprio in merito a questa diffusione nel tratto laziale - abruzzese, la farina di farro veniva tradizionalmente usata nella cucina casalinga, soprattutto nelle famiglie di pastori e contadini, per la produzione di pane, biscotteria e crostate, quest'ultime ripiene di marmellate provenienti anch'esse dai prodotti locali, come i frutti di bosco o le mele, che, all'epoca, sostituivano nelle occasioni di festeggiamento quella che oggi è la pasticceria.

Nella gastronomia locale dell'Appennino centrale il farro è rimasto uno degli ingredienti maggiormente usati, sia nella sua forma farinacea che a chicchi, e rappresenta, soprattutto nelle piccole botteghe paesane, uno degli elementi cardine delle creazioni artigianali: è infatti nei prodotti dolciari da forno che rivive oggi gran parte della tradizione contadina, dove la crostata di Amatrice trova un posto di prim'ordine, essendo in effetti da sempre il dolce di tutti gli Amatriciani.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dei prodotti da forno a base di farro comprende il territorio del Comune di Amatrice, nonché la fascia collinare interna pedemontana e montana del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, ove è possibile trovare la coltura di questo tipico cereale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La Crostata, lavorata con farina di farro si presenta scura e dall'aspetto grezzo, questo è dovuto alla bassa presenza di glutine. Il sapore è deciso ed elegante e, diversamente da quanto si possa pensare, è lontano dal gusto delle più diffuse farine integrali, che hanno quel tipico sapore di crusca, ma si avvicina invece molto al sapore della farina bianca, anzi è addirittura più aromatico e per certi versi migliore.

La ricetta della Crostata di Amatrice al farro fa parte del ricettario storico del Forno Marini, che esiste sul territorio dal 1955, e, come tradizione vuole, ha tramandato di padre in figlio i prodotti da forno originali, benché, per un breve periodo, la farina di farro venne sostituita dalla più commerciale farina bianca. Oggi la produzione è tornata a valorizzare i grani antichi e le farine poco raffinate.

INGREDIENTI E PROCESSO PRODUTTIVO

- 1 kg farina di farro integrale
- ½ kg burro
- 8 uova di galline da allevamento a terra
- ½ kg zucchero
- ½ cucchiaino di lievito per dolci
- Un pizzico di vaniglia o scorza di limone (a scelta)
- Marmellata di frutta locale a scelta (Viscioli, Frutti di Bosco, Prugne, Ciliegie, Mele e Mele Cotogne).

Impastare burro e zucchero, una volta amalgamati aggiungere le uova con la vaniglia o la scorza di limone, aggiungere la farina con il lievito, si ottiene così un impasto omogeneo e liscio, farlo riposare a una temperatura di 4 gradi per 6/7 ore, dopo di che fare delle pagnottine da mezzo kg, stenderle e farcirle con marmellata a piacere per avere una bella crostata al forno, senza dimenticare di lasciare un po' di impasto per le strisce decorative.

ravvisata poi l'urgenza del presente atto con votazione separata e successiva espressa sempre all'unanimità

DELIBERA

Di dichiarare il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 – 4° comma – del decreto legislativo 267/2000.



La presente deliberazione viene così sottoscritta:

IL SINDACO

F.to Antonio Fontanella

IL SEGRETARIO

F.to Manuela De Alfieri

Attesto che la presente deliberazione è pubblicata all'Albo Comunale dal 03-08-2020 Reg. 1131

li 03-08-2020

IL SEGRETARIO

F.to Manuela De Alfieri

E' copia conforme all'originale

li, 03-08-2020



IL SEGRETARIO

Manuela De Alfieri

La presente deliberazione trascorsi 10 giorni dalla suindicata data di inizio pubblicazione, è divenuta esecutiva

li, 15-07-2020

ai sensi dell'art. 134, comma 4°, del T.U. leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali

Dichiarata immediatamente esecutiva ai sensi dell'art. 134 – del T.U. leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali.

li, 15-07-2020

IL SEGRETARIO

F.to Manuela De Alfieri