

POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO D.E.C.O.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E DI UTILIZZO DEL MARCHIO

Art. 1 – Finalità

Il presente Disciplinare proposto dal Comune di Bagnara Calabria (RC) è finalizzato alla valorizzazione della tradizionale produzione della "POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO", ha carattere volontario ed è composto da 11 articoli e da 3 allegati. Al presente disciplinare aderiscono gli chef operanti nel territorio del comune di Bagnara (definiti in seguito semplicemente ADERENTI) che intendono, con la propria attività nel rispetto del presente Disciplinare, valorizzare e promuovere la presente tipologia di ricetta, tramite la sua produzione, promozione e valorizzazione in quanto prodotto a **D**enominazione **C**omunale di **O**rigine (De.C.O.) secondo le finalità preposte dal "*Regolamento Comunale per la istituzione della De.C.O. (Denominazione di Comunale di Origine) e concessione del marchio per il prodotto "POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO"* (definito in seguito semplicemente REGOLAMENTO). Ulteriore scopo del Disciplinare, è quello di garantire ai consumatori, l'originalità della tradizione ch  di garantire agli Aderenti la giusta promozione tramite la opportuna diffusione e divulgazione del Marchio *De.C.O.*".

Art. 2 – Azione di controllo

L'azione di controllo in merito all'applicazione delle regole del presente Disciplinare ed in merito al corretto utilizzo del marchio "*POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO*" da parte di ogni aderente, viene esercitata da parte del Comune di Bagnara Calabria sia secondo quanto previsto dal Regolamento e sia nelle ulteriori eventuali forme concordate con l'Aderente. Ci  nello spirito della collaborazione reciproca, al fine di aggiungere gli scopi prefissati dal presente disciplinare.

Art. 3 – Utilizzo e regolamentazione del Marchio

Il Marchio adottato per il "*POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO*"   costituito dal marchio De.C.O. approvato dal Consiglio Comunale unitamente al

regolamento riportante la scritta DE.CO. Bagnara Calabria” rappresentato dal logo così come di seguito indicato: “omissis” (ALLEGATO n. 1 al presente Disciplinare). Il marchio “*POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO*” è un marchio di proprietà del Comune di Bagnara Calabria (RC). Esso viene concesso in uso agli Aderenti al Disciplinare che risultano in regola con l’applicazione dello stesso.

L’uso del logo da parte dell’Aderente è liberamente consentito sul prodotto, sul proprio materiale promozionale, sul materiale di comune utilizzo, sul proprio sito internet, nell’ambito di proprie iniziative e manifestazioni, ecc. secondo quanto previsto dal Regolamento.

La concessione del marchio e/o l’autorizzazione all’uso del marchio possono essere sospese temporaneamente o revocate definitivamente con provvedimento motivato da parte del Sindaco, nei seguenti casi:

- a) modifica o intervenuta mancanza dei requisiti richiesti all’azienda concessionaria assoggettata al presente regolamento comunale;
- b) inadempienze o non osservanza di tutto o di parte del Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio;
- c) abuso o difforme utilizzo del marchio, tale da arrecare danno all’immagine del comune e delle aziende operanti regolarmente;

Art. 4 – Caratterizzazione del “*POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO*”

4.1 Descrizione del prodotto

La denominazione “*POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO*” è, nella tecnica di preparazione delle “spatole”, comunemente detto pesce sciabola, che precedentemente sfilettati e sbollentate vengono unite ad un impasto di pane raffermo, formaggio, uova e spezie, quindi soffritte e poi ultimata la cottura nel sugo di pomodoro fresco.

Le polpette di spatola al sugo sono una buonissima variante di pesce delle classiche polpette, una pietanza tanto semplice quanto amata da grandi e piccini. La spatola è un pesce che si presta particolarmente a questo tipo di preparazione grazie alle sue carni compatte, sode e delicate.

Questa ricetta rappresenta tutto il sapore del Mediterraneo in un piatto unico. Una pietanza che racchiude le eccellenze gastronomiche della Costa Viola e che fonda la sua bontà sulla semplicità e qualità degli ingredienti.

Un secondo piatto facile da preparare, un modo diverso di cucinare e servire il pesce nel rispetto della tradizione bagnarese che può trasformarsi anche in un primo piatto con l'aggiunta della pasta. Semplice da preparare e molto gustoso grazie all'abbinamento di tipici ingredienti del mare e della terra della costa viola questo piatto porta in tavola il sole ed il mare delle bellissime coste dello stretto.

4.2 Caratteristiche fisiche e organolettiche del piatto completo

Aspetto: dato dalle polpette ricoperte di pomodoro

Peso medio: 180 gr circa

Consistenza: morbido.

Sapore: Il sapore delicato della spatola si unisce alla dolcezza del pomodoro fresco e basilico portando in tavola i sapori caratteristici delle bellissime coste a strapiombo della costiera bagnarese.

Art. 5 – Area di produzione

La zona di produzione del "POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO" è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Bagnara, provincia di Reggio Calabria, come individuato nella cartografia allegata 3° allegato.

Art. 6 – Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 7 – Descrizione del metodo di produzione

La ricetta tradizionale del "POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO" prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

7.1 La lavorazione prevede:

INGREDIENTI PER 4 PERSONE	DOSI IN GRAMMI O IN UNITA'	TOLLERANZA (IN UNITA' O GR.)
INGREDIENTI PER LA PREPARAZIONE DEL PIATTO		
"SPATOLE" o PESCE SCIABOLA pulita e spinata pescate nei fondali della costa viola (se disponibile)	300 gr	+/-100
PER IL SUGO		
POMODORI MATURI PER SALSA (delle nostre coste se disponibili)	1000 gr	+/-200
BASILICO	Q.B.	
CIPOLLA DI TROPEA IGP	Q.B.	
PER L'IMPASTO		
PARMIGIANO REGGIANO (18 mesi di stagionatura) GRATTUGIATO	150 gr	+/-50
PANE RAFFERMO	300 gr	+/- 50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA IGP Calabria	Q.B.	
UOVA	2	
BASILICO	Q.B.	
PREZZEMOLO (ingrediente facoltativo)	Q.B.	
SALE	Q.B.	
PEPE NERO (ingrediente facoltativo)	Q.B.	
AGLIO (ingrediente facoltativo)	1 spicchio	

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

7.2 Metodo di produzione delle "POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO"

Per l'ottenimento del prodotto è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

1. Preparazione della salsa

- a) prendere i pomodori e tagliarli a pezzi
- b) in una casseruola capiente versare i pomodori a pezzi e il basilico e cuocere a fuoco lento con l'acqua vegetativa del pomodoro
- c) fare cuocere per almeno 10 minuti quindi togliere i pomodori e passarli al passaverdura per eliminare le bucce e i semi
- d) in una pentola capiente versare un giro d'olio EVO, la cipolla tagliata finemente ed eventualmente lo spicchio d'aglio da togliere nella successiva fase e far rosolare
- e) alla giusta doratura della cipolla ed eventualmente dell'aglio aggiungere il pomodoro ottenuto in precedenza e far cuocere a fuoco medio per almeno un quarto d'ora

2. Preparazione dei filetti di "spatola"

- a) pulire e sfilettare le spatole, lavarle e asciugarle
- b) Lessare per pochi minuti i filetti di spatola in acqua bollente e metterli in un recipiente

3. Preparazione dell'impasto

- a) versare in un contenitore tutti gli ingredienti previsti nella tabella nella sezione dell'impasto e amalgamarli il più possibile
- b) aggiungere i filetti di spatola sminuzzati e amalgamarli
- c) formare delle polpette da circa 40 gr l'una
- d) in una padella a parte versare un giro d'olio EVO lasciarlo riscaldare, introdurre le polpette, aggiungere il sale e lasciandole soffriggere per qualche minuto
- e) soffritte quanto basta affinché si rassodino e non si sfaldino durante la cottura nel sugo, prevista nella successiva fase, toglierli dal fuoco

4. Fase in cui le polpette di spatola abbracciano il sugo di pomodoro

a) aggiungere alla salsa già pronta, del basilico ed eventualmente il pepe e le polpette appena tolte e fare cuocere a fuoco basso per almeno altri 10 minuti fino a cottura del pesce ottenendo una buona concentrazione del sugo. Il sugo rimanente è perfetto eventualmente per condire un primo piatto di pasta

5. *Impiattamento*

a) disporre al centro del piatto di portata le *"POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO"* e ricoprirle con abbondante sugo ed eventualmente delle foglie di basilico per decorazione

Art. 8 – Legame con il territorio

Il legame del prodotto al territorio in questione è dimostrato da fattori storici, economico-produttivi e culturali.

8.1 Fattori storici

Il mare della Calabria rappresenta uno scrigno naturale che custodisce una moltitudine di tesori. Il merito va alle sue acque, habitat ideale per una ricca varietà di specie. Non a caso delle 600 specie di fauna ittica conosciute nel Mediterraneo, 500 vivono nei nostri fondali. Grazie alla sua posizione strategica, Bagnara Calabria ha nella pesca, e in particolare in quella del pescespada, una delle sue più antiche e storiche attività produttive. I pescatori di Bagnara sono considerati, da sempre particolarmente abili in questa attività. La pesca, principalmente quella a "sua Maestà il pescespada" ha rappresentato, da sempre, il centro intorno cui girava parte importante dell'economia bagnarese. Negli ultimi anni, però, altri tipi di pesca si stanno sviluppando, con crescente successo. Di fatti, nel corso di tutto l'anno, è possibile trovare del pesce fresco come merluzzi, gamberi, "surici", "pettini", "tracine", "spatole", "mutolo", considerato quest'ultimo il tonno dei poveri, le sarde, le alici, i "caponi" e una gran varietà di pesce azzurro. La pesca era in passato esercitata da un gran numero di persone. Basti pensare che quasi 1/3 della popolazione bagnarese viveva grazie alla pesca e alla vendita del pescato nei paesi limitrofi.

Per la pesca al pesce sciabola si utilizza una tecnica specifica sviluppata lungo la costa bagnarese. Si utilizza un filo robusto e trasparente di nailon con oltre cento ami detto "conzu" che viene gettato a mare con all'estremità un peso detto "piombo" affinché possa arrivare fino ai fondali dove abitualmente vive il pesce sciabola. Si attende che l'estremità con il peso raggiunga il fondo e si parte con la barca ad una velocità moderata al fine di distribuire l'intero "conzu" sul fondale inserendo dopo un certo numero di ami un peso affinché stia stabilmente sul fondale e non venga trascinato dalle forti correnti presenti. Dopo aver distribuito nel fondale l'intero "conzu" si attende qualche ora per poi raccogliarlo insieme con il pesce catturato.

8.2 Fattori produttivi ed economici

Molte attività legate alla pesca del pesce spada e più in generale al pesca hanno sempre rappresentato una importante occasione di lavoro per la popolazione di Bagnara. In particolare, era tradizione che marinai e pescatori trovassero impiego nei laboratori di pasticceria durante i lunghi mesi invernali di forzata inattività e che le donne contribuissero al bilancio familiare attraverso la sbucciatura delle mandorle. Ancora oggi, pur con i limiti imposti dalle direttive europee e a causa della pesca incontrollata avvenuta nei decenni passati che ha impoverito la fauna marina l'attività ittica intesa sia nell'attività di pesca che nel suo indotto rappresenta una delle principali attività economica del comune calabrese.

Il settore produttivo è caratterizzato sia da piccole imbarcazioni con pesca sportiva che da cooperative di pescherecci di medie dimensioni alle quali si aggiungono nel periodo da aprile a ottobre alcune "passerelle" che sono l'evoluzione moderna "dell'untro" per la pesca diurna del pesce spada.

Anche dal punto di vista occupazionale, la pesca rappresenta una risorsa importante per la popolazione sia per quanto riguarda la cattura che più in generale per l'indotto determinato dalla pesca (commercializzazione, conservazione, manutenzione delle barche). Questo comporta che, nei mesi di maggiore produzione, si ricorra all'assunzione di personale stagionale di provenienza locale.

8.3 Fattori culturali

Il legame culturale del prodotto al territorio è evidenziato dai riti antichissimi legati alla pesca citati nell'art. 8.1, dalle particolari barche che per modalità costruttiva si fanno risalire ai Fenici e dalla tecnica di cattura tipica del luogo. Da secoli tale pesca influenza il modo di vivere della popolazione locale che in estate prestava il proprio tempo alle attività della pesca e dell'indotto e in inverno nelle attività dolciarie. Un esempio sono i rematori che con le loro possenti braccia in estate erano da motore al luntri e in inverno alla cottura del torrone direttamente nella caldaia a fuoco diretto.

Art. 9 – Etichettatura

Per salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità ed il controllo del prodotto all'intero del territorio indicato all'art. 5 del presente disciplinare, nel menu del ristorante oppure nei casi in cui si menziona il piatto oggetto del presente disciplinare deve riportate le diciture "*POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO*" e "**Denominazione Comunale di Origine**" per esteso o in alternativa l'acronimo De.C.O. nonché il simbolo grafico del prodotto di cui allegato 1.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni anche di carattere storico che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

Art. 10 – Validazione e certificazione

Il presente Disciplinare, può essere validato da Ente di certificazione terzo e/o può essere assoggettato a certificazione secondo eventuale ed appropriata norma

UNI EN ISO se ritenuto opportuno dall'Aderente e previa comunicazione al Proponente, per come previsto dal Regolamento.

Art. 11 – Assoggettamento ai controlli

L'Aderente si assoggetta ai controlli previsti dal Comune di Bagnara Calabria ovvero si impegna ad adottare interamente il presente Disciplinare sottoscrivendo la dichiarazione resa ai sensi degli artt. n. 46 e n. 47 del DPR 445/2000 con la quale lo stesso aderente si "impegna ad applicare il Disciplinare di Produzione e di Utilizzo del Marchio e di essere disponibile per eventuali controlli e verifiche di conformità rispetto al medesimo".

ALLEGATO I

Logo del Marchio *"POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO"*

ALLEGATO 2

Documentazione fotografica delle modalità produttive della *"POLPETTE DI SPATOLA AL SUGO DI POMODORO"*

ALLEGATO 3

Documentazione cartografica del territorio del comune di Bagnara Calabria