

INVOLTINI DI SPATOLA 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 degli "INVOLTINI DI SPATOLA", 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 "INVOLTINI DI SPATOLA"* (definito in seguito semplicemente REGOLAMENTO). Ulteriore scopo del Disciplinare, è quello di garantire ai consumatori, l'originalità della tradizione che 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 "INVOLTINI DI SPATOLA" 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. Ciò 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 gli "INVOLTINI DI SPATOLA" è 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 "*INVOLTINI DI SPATOLA*" 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 degli "*INVOLTINI DI SPATOLA*"

4.1 Descrizione del prodotto

La denominazione "*INVOLTINI DI SPATOLA*" è, nella tecnica di preparazione delle "spatole", comunemente detto pesce sciabola, che precedentemente sfilettati vengono unite ad un impasto di pane raffermo, formaggio e spezie, infine cotte al forno.

Gli involtini di spatola sono una buonissima variante di pesce ai classici involtini di carne, 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 dagli involtini di spatola

Peso medio: 180 gr circa

Consistenza: morbido.

Sapore: Il sapore delicato della spatola si unisce alla dolcezza del ripieno leggermente speziato e aromatico portando in tavola i sapori caratteristici delle bellissime coste a strapiombo della costiera bagnarese.

Art. 5 – Area di produzione

La zona di produzione degli "INVOLTINI DI SPATOLA" 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 degli "INVOLTINI DI SPATOLA" 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)	800 gr	+/-100
PER IL RIPIENO		
PARMIGIANO REGGIANO (18 mesi di stagionatura) GRATTUGIATO	100 gr	+/-50
PANE RAFFERMO	250 gr	+/- 50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA IGP Calabria	Q.B.	
PECORINO TAGLIATO A CUBETTI O MACINATO	50 gr	+/- 20
BASILICO	Q.B.	
PREZZEMOLO (ingrediente facoltativo)	Q.B.	
SALE	Q.B.	
PEPE NERO (ingrediente facoltativo)	Q.B.	
AGLIO (ingrediente facoltativo)	1 spicchio	
ORIGANO (ingrediente facoltativo)	Q.B.	
POMODORI CILIEGINO	N° 6	

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

7.2 Metodo di produzione degli "INVOLTINI DI SPATOLA"

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

1. Preparazione dei filetti di "spatola"

- a) pulire e sfilettare le spatole tagliandole per una lunghezza di circa 10 cm, lavarle e asciugarle

2. Preparazione del ripieno

- a) versare in un contenitore tutti gli ingredienti previsti nella tabella nella sezione del ripieno e amalgamarli il più possibile
- b) adagiare i filetti con la pelle posta verso l'interno
- c) stendere il ripieno sui filetti adagiati
- d) arrotolarli formando degli involtini
- e) sistemare su una teglia da forno ed infornare a 180 gradi centigradi per circa 10 minuti

3. *Impiattamento*

- a) disporre al centro del piatto di portata gli "INVOLTINI DI SPATOLA", aggiungere dell'olio crudo EVO ed eventualmente accompagnare con della cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce

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

maggior 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 riportare le diciture "INVOLTINI *DI SPATOLA*" 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 "INVOLTINI *DI SPATOLA*"

ALLEGATO 2

Documentazione fotografica delle modalità produttive della "INVOLTINI *DI SPATOLA*"

ALLEGATO 3

Documentazione cartografica del territorio del comune di Bagnara Calabria