

**PARMIGIANA DI PESCE SPADA
O
MILLE FOGLIE DI SPADA
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 PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA, 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 **Denominazione Comunale di Origine (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 "PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA"* (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 *"PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA"* 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 *"PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA"*   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" ed (ALLEGATO n. 1 al presente Disciplinare).

Il marchio "*PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA*" 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 delle "*PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA*"

4.1 Descrizione del prodotto

La denominazione "*PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA*" è, nella tecnica di preparazione, una variante particolare della classica parmigiana. Il sapore forte del pesce spada si unisce alla dolcezza dei pomodorini e del Parmigiano Reggiano giovane creando un'alternanza di gusto perfetta! Questa ricetta rappresenta un secondo piatto facile da preparare, un modo diverso di cucinare e servire il pesce nel rispetto della tradizione bagnarese.

4.2 Caratteristiche fisiche e organolettiche del piatto completo

Forma: rettangolare

Dimensioni medie:

- lunghezza: compresa tra 7 e 10 cm;
- larghezza: compresa tra 5 e 7 cm;
- altezza: compresa tra 4 e 6 cm;
- peso: compreso tra 200 e 250 gr.

Aspetto esterno: superficie ruvida dovuta ad una perfetta gratinatura del pangrattato, parmigiano e pomodorini, di colore dorato con chiazze di rosso pomodoro

Aspetto interno: colore chiaro tendente al dorato dove il pesce spada, il parmigiano, il pangrattato e i pomodorini si fondono in un insieme ben definito di strati.

Consistenza: morbido.

Sapore: Il sapore forte del pesce spada si unisce alla dolcezza dei pomodorini e del Parmigiano Reggiano giovane creando un'alternanza di gusto perfetta.

Art. 5 – Area di produzione

La zona di produzione del "PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA" 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 "PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA" 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 IL PIATTO		
PESCE SPADA FRESCO senza pelle catturato lungo lo Stretto di Messina o la costa bagnarese (se disponibile)	500	+/- 100
MOLLICA DI PANE RAFFERMO	200	+/- 50
PARMIGIANO REGGIANO CON 18 MESI DI STAGIONATURA	100	+/-20
POMODORINI	500	+/-50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA IGP Calabria	Q.B.	
BASILICO	Q.B.	
SALE	Q.B.	
ORIGANO (se disponibile della Costa Viola)	Q.B.	

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

7.2 Metodo di produzione della "PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA"

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

1. Preparazione

- a) disporre in una teglia da forno ben unta con l'olio Extra Vergine d'Oliva un primo strato di pesce spada tagliato a fettine sottili

- b)disporre uno strato di pomodorini tagliati a cubetti e conditi con olio EVO, sale, origano e basilico fino a coprire lo strato sottostante di pesce spada
- c)disporre uno strato di pangrattato e Parmigiano Reggiano grattugiato e completare il tutto con un filo di olio EVO
- d)ripetere i punti (a), (b) e (c) per almeno tre volte formando almeno 3 strati di pesce spada
- e)cuocere in forno per 15 minuti a 180 gradi fino ad ottenere una doratura della parte superiore e una buona cottura del pesce all'interno

2. *Impiattamento*

- a)disporre al centro del piatto nelle dimensioni indicate nell'art. 4.2 un rettangolo della "*PARMIGIANA DI PESCE SPADA*" con ai lati 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

Nelle acque dello Stretto di Messina si pratica ancora, approfittando della migrazione del pesce spada da maggio ad ottobre, un tipo di pesca le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Lo scrittore Polibio, già nel II secolo a.c. descrive esattamente questo tipo di pesca. Inoltre ci sono fonti che testimoniano come il pesce spada venisse già pescato nello Stretto di Messina, in particolare sotto la rupe di Scilla fra il XVII ed il XV secolo a.C. Sono venute alla luce, infatti resti di villaggi preistorici risalenti all'età del bronzo e, fra questi, alcuni rifiuti di pasto contenenti ossa di pesce spada.

Il pesce spada raggiunge a volte anche i 3 quintali di peso ed i 4 metri di lunghezza. E' caratterizzato dalla lunga spada prominente ed ha un potere nutritivo assai elevato, tanto da farlo ritenere dagli antichi cibo divino. Per questo motivo questo pesce costituisce una preda ambita.

La pesca del pesce spada, tranne qualche aggiustamento tecnologico (le braccia e i remi sono stati sostituiti dai motori, l'albero della feluca dal traliccio) è rimasta simile a quella di epoche più remote.

Un tempo le barche per la pesca erano di due tipi. La prima, veloce e maneggevole, era per la pesca diurna e veniva chiamata **Untri**. Il suo nome pare derivi da Linter, barca a fondo piatto utilizzata dai Romani per la pesca e il trasporto costiero. L'Untri aveva un albero, detto "farere", alto circa 3 metri che era posto al centro della barca e su cui saliva un avvistatore detto "faleroto". E' questa una leggera e sfilata imbarcazione sia di prua che di poppa. A differenza delle altre imbarcazioni presenta una poppa più ampia nella parte superiore per ospitare il lanciatore nel momento top della pesca. Dipinta di nero all'esterno, per evitare il riflettere dell'ombra nel mare, era tutta verde all'interno. Il resto dell'equipaggio era formato da 4 rematori, ognuno distinto dai compiti da svolgere e dalla posizione dei remi (a paleddha a prua, u stremu e nta spaddha al centro, i puppa a poppa) e un fiocinatore (lanzaturi). Tra i vogatori, i due più giovani, disposti nella parte anteriore, fungevano da motore mentre gli altri due da timone, cambiando la direzione della barca. L'avvistamento del pesce trasformava improvvisamente questa pesca fatta di pazienza e di attesa in un dinamismo generale. La vedetta, cercando di non perdere di vista il pesce, incitava i rematori ad accelerare il movimento delle braccia al grido di "pe' fora" o "pe' `nterra", a secondo della via scelta dal pescespada. Nei corso dei secoli l'Untri ha subito diverse modifiche, che hanno visto anche equipaggi più numerosi.

Una barca accessoria e disarmata, la feluca, era messa di posta per avvistare il pescespada; in alcuni casi le feluche erano due o tre, una vicina alla costa l'altra più distante e una eventuale terza a metà strada. Gli avvistatori (banniaturo), in concorrenza con altri colleghi soprattutto nella costa calabra, potevano trovarsi anche su qualche roccia o collinetta.

Comunicavano l'avvistamento all'untro, a loro associato, attraverso bandiere bianche o remi.

Il pesce era del primo che lo avvistava e la barca aveva e ha ancora il diritto di sconfinare nelle aree di posta altrui, fino alla cattura o all'inabissamento della

preda. Le poste erano 18 nel senso nord-sud: Posticea, Surrantino, Perialapa, Santuleo, Grutta, Mustalà, Cefarea, Santi, Gramà, Bilusci, Capo, Marturano, Serena, Jumara, Canali, Aria, Schittari, Rustico. L'attribuzione dell'area avviene il 10 di aprile e nei tempi antichissimi il sorteggio si effettuava nell'Abbazia S. Maria dei XII Apostoli.

Al grido di un ringraziamento a San Marco, il pescespada veniva fiocinato con un arpione a due punte (draffinera), di probabile origine araba; poi, lo si lasciava scorrere liberamente fino a stancarlo, in modo da poterlo recuperare senza difficoltà con la sagola che era legata agli arpioni.

Il secondo tipo di barca, la palamitara, era usata per la pesca notturna. La pesca avveniva calando delle reti lunghe anche 1000 m che venivano chiamate palamitare, da cui il nome della barca. Per una tradizione, che per certi versi permane, la pesca avveniva in aree prestabilite, normalmente 10 poste, a loro volta suddivise in aree più piccole. Le palamitare venivano anche usate per la pesca delle alalunghe e del pesce azzurro più in generale.

Oggi nello stretto e lungo la costa Calabria del Tirreno, per la pesca del pescespada si usano barche a motore che hanno un traliccio alto 20-25 m, alla cui sommità si trovano avvistatori e timonieri, e una passarella lunga fino a 45 m, alla cui estremità va il fiocinatore (fureri).

Nonostante i nuovi accorgimenti tecnologici, la pesca è ancora intrisa di antichi rituali.

Ad esempio nelle ultime sparute antiche palamitare, sopravvive l'uso di porre a prua un'asta con alla sommità una palla azzurra o rossa in legno, su cui erano dipinte le stelle dell'Orsa maggiore, separate da una fascia bianca, con probabile riferimento alla cultura fenicia. Un altro rituale, che è divenuto col tempo una specie di diritto territoriale, era quello di suddividere le zone di mare in aree (posta) da assegnare agli equipaggi e in cui pescare. Il più misterioso dei riti resta la "cardata da cruci", che consisteva e consiste tuttora nell'incidere con le unghie la guancia destra del pescespada, in modo da lasciare un segno di croce multiplo. Fra le varie ipotesi, sembra accreditata quella che fosse un segno di prosperità o di riconoscimento nei confronti del pesce per il suo nobile valore di

combattente. Il segno non deve farlo il fiocinatore. Un rituale ormai svanito, anche se molte parole permangono nell'espressione dialettale, era quello di accompagnare la pesca con cantilene in greco, perché la superstizione voleva che se si fosse cantato in altra lingua il pesce sarebbe andato perduto. Il patrimonio di questi riti denota la stratificazione culturale radicata nel territorio di Bagnara Calabria denominata la "perla dello stretto" e centro della pesca al pesce spada.

8.2 Fattori produttivi ed economici

Molte attività legate alla pesca del pesce spada e più in generale al pesce azzurro 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 del "luntro" 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 "*PARMIGIANA DI PESCE SPADA*" 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 della denominazione aggiuntiva MILLE FOGLIE DI SPADA.

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 "PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA"

ALLEGATO 2

Documentazione fotografica delle modalità produttive della PARMIGIANA DI PESCE SPADA O MILLE FOGLIE DI SPADA

ALLEGATO 3

Documentazione cartografica del territorio del comune di Bagnara Calabria