

**PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA
DEL PESCE 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 "PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE 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 "PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE 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 "PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE 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 "PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE 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 "*PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE 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 del "*PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE SPADA*"

4.1 Descrizione del prodotto

La denominazione "*PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE SPADA*" è, nella tecnica di preparazione con una parte prelibata del pesce spada che essendo molto grassa cede i suoi sapori rendendo il piatto molto prelibato.

Questa ricetta rappresenta tutto il sapore del Mediterraneo in un piatto. Una pietanza che racchiude le eccellenze gastronomiche della Costa Viola e che fonda la sua bontà sulla semplicità e qualità degli ingredienti: la carne tenera e delicata di una parte specifica del pesce spada, il pomodoro fresco e il basilico dei giardini terrazzati costieri.

Un primo piatto facile da preparare, un modo diverso di cucinare e servire il pesce nel rispetto della tradizione bagnarese. Semplice da preparare e molto gustoso grazie all'abbinamento di tipici ingredienti mediterranei 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 dalla pasta corta dei rigatoni e dei sedani rigati coperti con abbondante sugo ricco di pezzettoni di spada e facoltativamente di olive e capperi

Peso medio del piatto completo: 180 gr circa

Consistenza: morbido.

Sapore: Il sapore forte del pesce spada 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 "PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE 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 "PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE 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 LA PREPARAZIONE DEL PIATTO		
PESCE SPADA FRESCO tagliato spesso nella parte della "scuzzetta" e della "curitta" catturato lungo lo Stretto di Messina o la costa bagnarese (se disponibile)	500 gr	100+/-20
POMODORI MATURI PER SALSA (delle nostre coste se disponibili)	1000 gr	+/-200
PEPERONCINO FRESCO (ingrediente facoltativo)	Q.B.	
PASTA RIGATONI O SEDANI RIGATI	400 gr	+/-100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA IGP Calabria	Q.B.	
BASILICO	Q.B.	
SALE	Q.B.	
CIPOLLA DI TROPEA IGP	100 gr	+/- 20 gr
PEPE NERO (ingrediente facoltativo)	Q.B.	
AGLIO (ingrediente facoltativo)	1 spicchio	
OLIVE BIANCHE INTERE O TAGLIUZZATE (ingrediente facoltativo)	12	+/-2
CAPPERI (ingrediente facoltativo)	Q.B.	

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

7.2 Metodo di produzione della "PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE SPADA"

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 del pesce spada

- a) tagliare a pezzi la scuzzetta e la curitta di pesce spada
- b) in una padella a parte versare un giro d'olio EVO lasciarlo riscaldare e aggiungere il sale e i pezzi della scuzzetta e della curitta lasciandoli dorare per qualche minuto
- c) appena raggiunta la doratura voluta toglierli dal fuoco

3. Fase in cui i pezzi di pesce spada abbracciano il sugo di pomodoro

- a) aggiungere alla salsa ottenuta nella fase 1, il basilico ed eventualmente il pepe e il peperoncino e i pezzi di pesce spada dorato appena tolti e fare cuocere a fuoco basso per almeno altri 15 minuti fino a cottura del pesce ottenendo una buona concentrazione del sugo
- b) in questa fase e facoltativamente aggiungere le olive bianche e i capperi

4. Preparazione della pasta

- a) mentre si è giunti alla fase descritta dal punto 3.a in un'altra pentola ad acqua già in ebollizione e salata aggiungere i 400 gr di pasta e scolarli appena al dente

5. Fase conclusiva

- a) La pasta scolata e al dente si aggiunge alla cottura del pesce e del sugo già ben concentrato e si manteca per qualche minuto a fuoco basso

6. Impiattamento

a)disporre al centro del piatto di portata la "PASTA CON LA SALSA DI SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE SPADA" e con i pezzettoni di pesce posti al centro del piatto 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

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 torrione 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 "*PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL 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 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 *"PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE SPADA"*

ALLEGATO 2

Documentazione fotografica delle modalità produttive della *"PASTA CON LA SCUZZETTA E CURITTA DEL PESCE SPADA"*

ALLEGATO 3

Documentazione cartografica del territorio del comune di Bagnara Calabria