

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

<p>N 114 delibera</p> <p>Data 15-07-2020</p>	<p>OGGETTO: Approvazione disciplinare De. Co. di produzione della Frittata tradizionale di Pasqua " La Frittatona". Iscrizione Ristorante La Lanterna nel registro De. Co. per la produzione della Frittata tradizionale di Pasqua La Frittatona.</p>
--	--

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 Frittata Tradizionale di Pasqua “ La Frittatòna” e la sua iscrizione nel registro dei prodotti De. Co. come da verbale conservato in atti;

CONSIDERATO quindi procedere all’iscrizione della Frittata tradizionale di Pasqua “ La Frittatòna” 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 del Ristorante La Lanterna nel registro De. Co. nella sezione delle imprese produttrici della Frittata Tradizionale di Pasqua “ La Frittatòna”;

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 Frittata tradizionale di Pasqua “ la Frittatòna” la denominazione comunale (De. Co);

di approvare il disciplinare De. Co. Di produzione della Frittata tradizionale di Pasqua “ La Frittatòna” allegato al presente verbale;

di approvare l’iscrizione nel registro De. Co. Della Frittata Tradizionale di Pasqua “La Frittatòna”;

di approvare, ai sensi del comma 8 dell’articolo 9 e del comma 10 dell’articolo 10 del Regolamento, l’iscrizione del Ristorante La Lanterna nel registro De. Co. nella relativa sezione delle imprese produttrici del prodotto Frittata Tradizionale di Pasqua “ la Frittatòna” 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

FRITTATA TRADIZIONALE DI PASQUA

“La Frittatòna”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La “Frittata Tradizionale di Pasqua” detta anche “La Frittatòna”, è un prodotto che appartiene alla tradizione culinaria Amatriciana, legato alla popolare “colazione della Pasqua Amatriciana”.

La ricetta originale, è stata tramandata da generazioni in generazioni, almeno dalla metà del 1800 ad oggi.

Era ed è ancora usanza, preparare in famiglia questa grande frittata, che racchiudeva in se soprattutto quegli ingredienti “poveri” (di scarto) dell’agnello, che veniva macellato proprio in occasione della Santa Pasqua.

La tradizione vuole che la frittata, vista anche la laboriosità della preparazione, venisse preparata nella giornata del Sabato Santo, fatta riposare una nottata per poi essere servita rigorosamente fredda, nella mattinata di Pasqua.

Inoltre era usanza, per la preparazione, usare un numero di uova pari agli anni della persona più anziana presente in casa (esempio 80 anni = a 80 uova), quindi si rendeva necessario l'uso della padella più grande che si aveva a disposizione.

La relativa e cospicua mole della frittata, (ecco perché “Frittatòna”), permetteva un eccesso/avanzo della pietanza, che veniva consumato come da consuetudine, nella giornata del martedì “a Passalacqua”, ovvero la scampagnata fuori porta degli amatriciani (la pasquetta amatriciana).

La “Frittatòna”, insieme alle uova sode, la pizza di pasqua e il salame casareccio, va a formare la tradizionale colazione di pasqua di Amatrice.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA FERRATELLA DELL'AMATRICE

L’area di produzione è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

METODO DI OTTENIMENTO

1. COSA OCCORRE

- 40 uova fresche:
- 2 coratelle complete (fegato, cuore, animelle e polmoni) di agnello:
- Budelline di 2 agnelli da latte:
- 15 carciofi romaneschi:
- 50 grammi di menta romana fresca:
- Sale e olio extravergine di oliva q.b.

- un padellone grande e una padella.

2. PROCEDIMENTO E COTTURA

Preparare un composto di 40 uova intere aggiungendo sale q.b.

Sbollentare le budelline in acqua bollente, scolare e tagliare finemente. Alla stessa maniera tagliare le coratelle e metterle in un padellone con olio extravergine di oliva, insieme alla budelline. Girare in continuazione e portare il composto quasi a completa cottura. Nel frattempo pulire i carciofi, facendo rimanere solo i cuori (la parte più tenera), tagliare alla giuliana e mettere il preparato in cottura in un'altra padella con un filo d'olio extravergine. Una volta pronti, unire i carciofi con la coratella e le budelline nel padellone, aggiungere la menta e attendere che tutto il preparato sia amalgamato uniformemente.

Aggiungere quindi il composto di 40 uova e seguire il normale procedimento per la preparazione di una frittata.

Una volta pronta, far freddare a temperatura ambiente la frittata e poi servire.

La "Frittatona", va servita rigorosamente fredda.

3. PRESENTAZIONE

La "Frittata Tradizionale di Pasqua", si presenta compatta, con un diametro di minimo 40/45 cm e un'altezza di circa 5-6 cm.

Gli ingredienti usati donano al prodotto un colore leggermente scuro.

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

DELIBERA

Di dichiarare il presente provvedimento 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. 1133

li 3-08-2020

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
