

Comunicata ai Capigruppo
consiglieri il 03-08-2020
Prot. n° 13415

comunicata al Sig.
Prefetto il
Prot. n.°



COMUNE DI AMATRICE

Provincia di Rieti

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N 113	<i>delibera</i>	OGGETTO: Approvazione disciplinare De. Co. di produzione della "Ferratella dell'Amatrice". Iscrizione Ditta Mozzetti Claudia nel registro De. Co. per la produzione della Ferratella dell' Amatrice.
Data 15-07-2020		

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 Ferratella dell’Amatrice e la sua iscrizione nel registro dei prodotti De. Co. come da verbale conservato in atti;

CONSIDERATO quindi procedere all’iscrizione della “ Ferratella dell’Amatrice” 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 della Ditta Mozzetti Claudia nel registro De. Co. nella sezione delle imprese produttrici della “ Ferratella dell’ Amatrice”;

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 “ Ferratella dell’Amatrice” la denominazione comunale (De. Co);

di approvare il disciplinare De. Co. Di produzione della “Ferratella dell’Amatrice” allegato al presente verbale;

di approvare l’iscrizione nel registro De. Co. della “ Ferratella dell’ Amatrice”;

di approvare, ai sensi del comma 8 dell’articolo 9 e del comma 10 dell’articolo 10 del Regolamento, l’iscrizione della Ditta Mozzetti Claudia nel registro De. Co. nella relativa sezione delle imprese produttrici del prodotto “ Ferratella dell’Amatrice” 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

FERRATELLA DELL'AMATRICE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La "Ferratella dell'Amatrice" è un prodotto della tradizione gastronomica locale, ispirato alla più nota Ferratella Aquilana o Abruzzese, di cui è una libera rivisitazione che prevede tra gli ingredienti, l'aggiunta del vino Marsala e dei semi di anice.

La ricetta della Ferratella dell'Amatrice è quella custodita e tramandata ai giorni nostri dalla signora Carmela "Lella" Piccari, personaggio legatissimo alle tradizioni e alla storia amatriciana, capace di narrare in rima e in dialetto, gli usi e costumi dell'Amatrice di un tempo.

Ancora oggi quando si parla di ferratelle, è spontaneo chiedersi se è stata preparata con la ricetta di Lella, identificando in questo domanda una ricerca e una garanzia di qualità e originalità del prodotto.

Oggi per identificare ancor di più il prodotto con Amatrice, si è pensato con successo di utilizzare in alternativa ai classici ferri abruzzesi, quelli con inciso il rosone della chiesa di Sant'Agostino. L'esperimento oltre a dare una certa emozionalità al prodotto, riesce anche ad esaltarne al meglio l'inconfondibile sapore.

Le ferratelle, non sono legate ad un preciso periodo dell'anno e sono l'ideale per essere utilizzate come dolce da colazione o di fine pasto, oppure come spuntino per una merenda.

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 (DOSI PER 20 FERRATELLE)

- N. 3 uova intere fresche
 - 90 gr. Zucchero
 - 300 gr. Farina
 - 70 gr. Olio EVO
 - 50 gr. Latte
 - 60 gr. Marsala
 - Anice q.b. a piacere
 - 2 gr. Lievito per dolci
- il ferro con impresso il rosone della chiesa di Sant'Agostino di Amatrice.

2. PROCEDIMENTO E COTTURA

Per prima cosa mettere a bagno nella marsala i chicchi di anice in una ciotola e lasciar riposare. In un'altra ciotola sbattere le uova intere con lo zucchero, fino a quando il composto non sarà bello spumoso, dopodiché aggiungere il latte e incorporare, piano piano, tre quarti della farina. Versare dunque il marsala con l'anice, unendo la restante farina con il lievito e per ultimo l'olio EVO a filo. Mescolare fino ad ottenere un impasto denso, sodo, corposo ma che non sia duro. Lasciare riposare coperto l'impasto per circa una mezz'ora, in modo che non si asciughi. Mettere il ferro sul fuoco (ideale un fornello medio a fuoco basso) lasciandolo scaldare per bene su entrambi i lati. Con un cucchiaino prendere una noce di impasto e posizionarla al centro del ferro avendo cura di chiuderlo senza eccessiva forza. ~~Attendere un minuto e mezzo circa, poi capovolgere il ferro e~~ tenere sul fornello per altri 30 secondi circa. Rimuovere delicatamente la ferratella dal ferro e metterla a raffreddare.

A questo punto la Ferratella dell'Amatrice sarà pronta per essere servita e gustata da sola o con la farcitura di marmellata di frutta o crema al cacao.

3. PRESENTAZIONE

La "Ferratella dell'Amatrice", si presenta compatta e uniforme con un diametro di circa 10/12 cm e un leggerissimo spessore.

Gli ingredienti usati donano al prodotto un colore dorato, che mette in risalto i rilievi dello stampo del ferro.



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.

SE-1111

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. 1132
li 03-08-2020

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
