

Comunicata ai Capigruppo
consiglieri il
Prot. n°

comunicata al Sig.
Prefetto il
Prot. n.°



COMUNE DI AMATRICE

Provincia di Rieti

**VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA
GIUNTA COMUNALE**

<i>N 132 delibera</i>	OGGETTO: Approvazione disciplinare De.Co. di produzione del " Fagiolo di Amatrice".
<i>Data 07-08-2015</i>	

L'anno **duemilaquindici** il giorno **sette** del mese di **agosto** alle ore **12:45**, nella sede comunale, in seguito a convocazione disposta dal Sindaco, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

PIROZZI SERGIO	SINDACO	P
CARLONI GIANLUCA	VICE SINDACO	P
MONTEFORTE PIERGIUSEPPE	ASSESSORE	A
CATENACCI PATRIZIA	CONSIGLIERE DELEG.	A
PALOMBINI FILIPPO	CONSIGLIERE DELEG.	A

Partecipano alla seduta i Consiglieri Delegati dal Sindaco senza facoltà di voto

Partecipa alla seduta il Segretario **DOTT. SIMONE LODOVISI**

Il Presidente Sig. **SERGIO PIROZZI**
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. 17 del 14.11.2014 venivano nominati i componenti della Commissione De.Co., prevista dal sopracitato Regolamento;

RICHIAMATO il verbale in data 25 Luglio 2015 (allegato) con il quale detta Commissione ha proposto l’approvazione del disciplinare De.Co. per la produzione del “ Fagiolo di Amatrice” e la sua iscrizione nel registro dei prodotti De.Co.;

CONSIDERATO quindi di procedere all’ iscrizione del “ Fagiolo di Amatrice” – che rappresenta una eccellenza del nostro Comune, con la cui storia si lega indissolubilmente – 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;

ACQUISITI i prescritti pareri ai sensi dell’art. 49 del D. Lgs.vo 267/2000;

Per quanto sopra esposto

Con voti unanimi favorevoli legalmente resi

DELIBERA

1. Le premesse di cui alla narrativa formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. Di conferire al “ Fagiolo di Amatrice” la denominazione comunale (De.Co.);
3. Di approvare il disciplinare De.Co. di produzione del “ Fagiolo di Amatrice” allegato al presente verbale;
4. Di approvare l’ iscrizione nel Registro De.Co. del “ Fagiolo di Amatrice”;
5. Ravvisata poi l’urgenza del presente atto con votazione separata e successiva espressa sempre all’unanimità

DELIBERA

Di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell’art. 134, 4° comma, del Decreto Legislativo 267/2000.



Comune di Amatrice

VERBALE n. 5 DELLA COMMISSIONE COMUNALE PER LA DE.CO.

La riunione si svolge il giorno 25 luglio alle ore 12,00 nella Sala Consiliare del Comune di Amatrice, sono presenti:

- Sergio Pirozzi
- Canonico Massimo
- Chiara Castelli
- Cavezza Maurizio

Funge da segretario la Signora Franconi Adriana, la quale da lettura dell'Ordine del giorno:

1. Valutazione della richiesta pervenuta dalla ditta AZIENDA AGRICOLA ROSATI & SANTARELLI, con sede in Amatrice, Frazione Torrita, relativa all'iscrizione nel registro dei prodotti De.Co. del Comune di Amatrice del 'Fagiolo di Amatrice', approvazione del relativo Disciplinare di produzione e richiesta di iscrizione nella relativa sezione delle imprese produttrici;
2. Valutazione della richiesta pervenuta dalla ditta "Il Golosone Italiano srl" con sede in Rieti, Via delle Orchidee 19, codice fiscale 01131900571 per la commercializzazione di un kit per la preparazione della pasta all'amatriciana, denominato 'Eccellenza Amatriciana' e, singolarmente, anche dei prodotti iscritti nel Registro de.Co. del comune di Amatrice;
3. Varie ed eventuali.

Viene esaminata la proposta di attribuzione della De.Co. al 'Fagiolo di Amatrice, pervenuta al protocollo del Comune di Amatrice in data 26.05.2015 al n. 4381, inoltrata dalla ditta AZIENDA AGRICOLA ROSATI & SANTARELLI.

Pertanto, ai sensi del comma 8 del suddetto articolo, sulla base della documentazione inoltrata, la Commissione è chiamata a verificare se il prodotto segnalato ha le caratteristiche per l'iscrizione nel Registro della De.Co., e a definirne il relativo Disciplinare di produzione.

Si apre la discussione:

Il Presidente da lettura dell'istanza pervenuta e della proposta di Disciplinare di produzione.

☑Dopo ampia discussione la Commissione all'unanimità propone:

- l'iscrizione del "Fagiolo di Amatrice" nel registro della De.Co. del Comune di Amatrice, con il relativo Disciplinare di produzione, così come definito dalla Commissione nella seduta odierna e allegato al presente verbale per costituirne parte integrante e sostanziale;

OMISSIS

VARIE ED EVENTUALI: Nulla

La riunione si chiude alle ore 12,45.

IL SEGRETARIO

F.TO Adriana Franconi

IL PRESIDENTE

F.TO Sergio Pirozzi

MEMBRI:

F.TO Massimo Canonico

F.TO Chiara Castelli

F.TO Maurizio Cavezza



Comune di Amatrice

'FAGIOLO DI AMATRICE'

Il fagiolo, umile e prezioso legume, è stato utilizzato nei secoli quale alimento particolarmente ricco in elementi nutritivi, tanto che un tempo era chiamato 'la carne dei poveri'.

Esso presenta una forte connotazione territoriale legata alle tradizioni della sua coltivazione e alla diffusione del suo consumo tra le famiglie locali. Una coltura che sicuramente richiede

rimasta quasi esclusivamente di tipo familiare.

Il contenuto di sostanza organica nel terreno, le particolari condizioni climatiche dell'areale del Comune di Amatrice, il numero di ore di luce solari, contribuiscono allarealizzazione di produzioni di alta qualità.

La fama del "Fagiolo di Amatrice" nel settore gastronomico e della ristorazione è notevole e giustificata, e la cucina tipica lo accompagna con cotenne e salcicce di maiale.

La Denominazione Comunale (De.Co.) 'Fagiolo di Amatrice' è riservata alle produzioni di fagioliche rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

VARIETA' DEL FAGIOLO

Il "Fagiolo di Amatrice" è una leguminosa del tipo rampicante, appartenente alla specie botanica *Phaseolus vulgaris*.

Il seme è ricavato dalla produzione dei primi palchi della pianta in loco; a seguito di tale comportamento si è creata una popolazione adattata all'ambiente (clima e terreni locali), che i genetisti definiscono ecotipo.

Le principali caratteristiche esteriori della granella sono le seguenti:

- tegumento scarsamente consistente, che non è perduto durante la cottura;
- striature rosa-rosse-violacee su fondo panna-crema. La tipologia di fagioli può presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore (striature rosa su fondo rosso) tali da non compromettere le caratteristiche standard, con una tolleranza massima complessiva del 2,5%;
- forma reniforme.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL FAGIOLO

L'indicazione 'Fagiolo di Amatrice' può essere attribuita esclusivamente alla granella secca ottenuta da piantecoltivate nella zona geografica del Comune di Amatrice.

Il territorio su cui si conducono le coltivazioni risulta dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari quali l'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica e la buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli.

La rotazione dei terreni deve sempre essere garantita

in quanto occorre non fare tornare il coltivo di fagiolo sullo stesso terreno per più di due anni consecutivamente.

Una buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli (in particolare elevati livelli di sostanza organica nei terreni), e la presenza di numerosi corsi d'acqua favoriscono uno sviluppo razionale delle piante e rendono esclusivo il rapporto con la qualità del 'Fagiolo di Amatrice' che si caratterizza in modo particolare per la sapidità e la facile digeribilità, grazie ad un tegumento sottile e permeabile che in fase di cottura diventa abbastanza inconsistente e rende particolarmente gradevole l'assaggio.

FASI DELLA PRODUZIONE

1) preparazione del terreno e semina

La fase di preparazione del terreno è molto importante e consta di 4 fasi e 4 tempi: CONCIMAZIONE (letamatura), ARATURA, FRESATURA e SEMINA.

- CONCIMAZIONE (letamatura), viene effettuata nei mesi di settembre e ottobre. Il letame è il concime naturale che deriva dagli escrementi biologici degli animali mista a paglia;
- ARATURA - Il terreno viene arato nel mese di marzo ad una profondità di cm 40, ciò al fine di sfruttare l'humus contenuto nelle sostanze organiche del manto erboso del terreno di superficie;
- FRESATURA - il terreno, nel mese di aprile, viene sottoposto all'azione di fresatura, cioè riduzione delle zolle e contestuale armonizzazione del letame;

- SEMINA, nel mese di maggio, quando il terreno è stato preparato a seguito delle tre fasi precedenti: i semi dei fagioli, in numero di 5/6, vengono posti a distanza di circa cm 20, interrati a circa cm 25 dalla superficie.

Con la posa a dimora dei semi si conclude la prima fase della produzione, che riprenderà non appena i semi germoglieranno.

2) lavorazioni intermedie

Le lavorazioni intermedie sono tutte effettuate a mano, con la zappa, ed iniziano circa nei 15gg successivi alla semina, con operazioni di "sarchiatura" prima, seguita poi da una operazione definita dai contadini di "ammucchiatura": cioè a ridosso delle singole piante, con la zappa, si creano dei piccoli cumoli di terra al fine di mantenere l'umidità alla pianta, oltre che ottenere un'operazione biologica di diserbo.

La pianta di fagioli è un rampicante molto vigoroso che per poter vegetare e fruttificare nelle migliori condizioni deve essere affidata, fin dalla nascita, ad una struttura di sostegno (supporto ligneo, canne, ecc).

L'apporto idrico varierà in relazione alle situazioni climatiche dell'areale ed allo stadio vegetativo delle piante. La difesa fitosanitaria può essere operata nel rispetto della normativa vigente in materia.

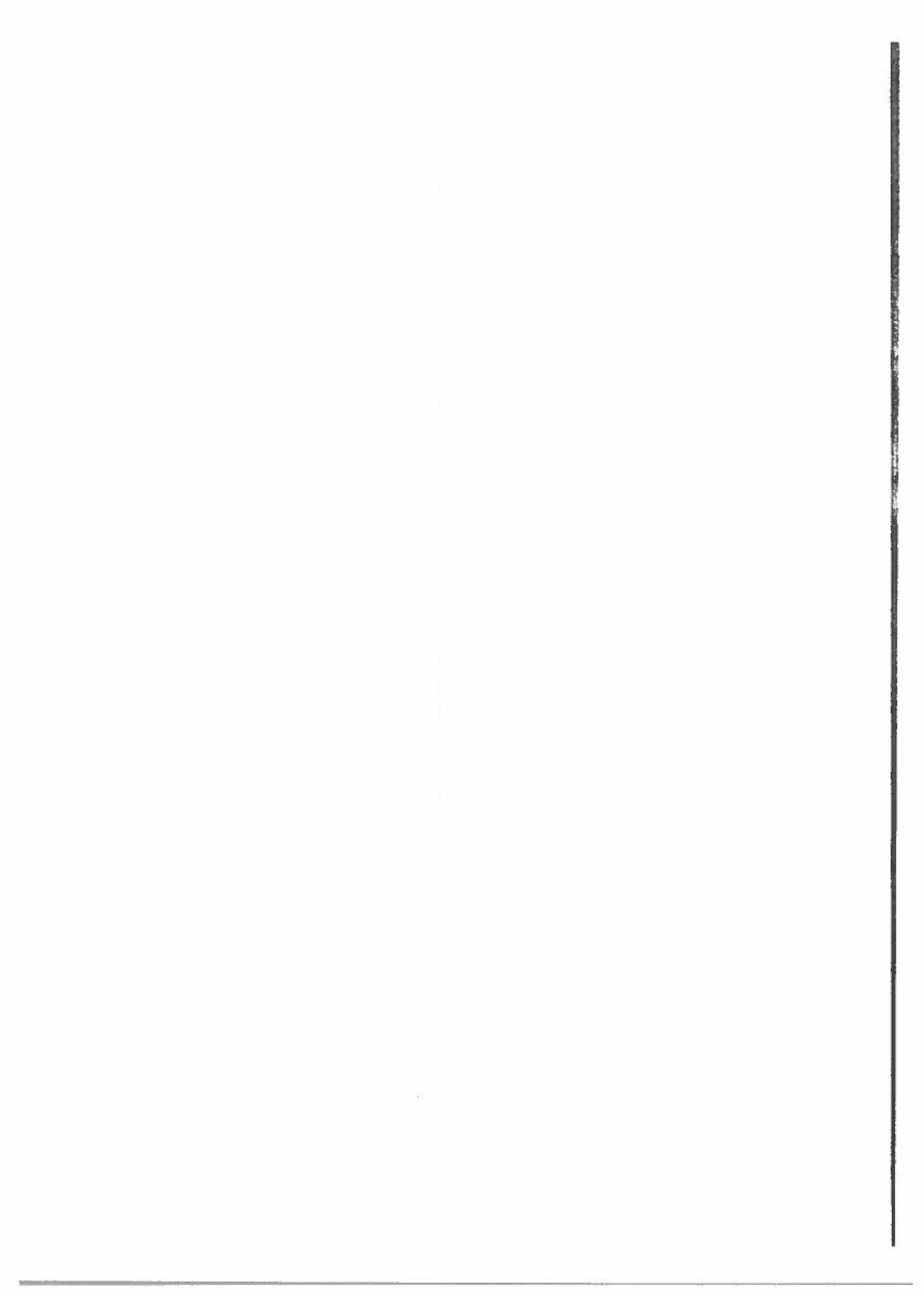
3) la raccolta e conservazione

Alla fine del ciclo vegetativo si potrà procedere alla raccolta dei fagioli, valutando con attenzione i baccellistiche, si intenderanno maturi, quando avranno riempito il baccello e lo stesso avrà assunto un colore tabacco.

La raccolta è effettuata generalmente a mano dalla pianta, al momento della quasi deiscenza delle valve del baccello. Per completarne l'essiccamento la granella è tenuta esposta al sole per alcuni giorni, dopo di che è selezionata, sempre manualmente, eliminando i semi piccoli e malformati.

I fagioli saranno conservati in sacchetti di cotone, in luoghi asciutti, per garantirne la traspirazione e potranno essere utilizzati, previa reidratazione per tutto l'inverno.

La conservazione può essere effettuata anche a temperatura inferiore a 0 C, o sottovuoto.



La presente deliberazione viene così sottoscritta:

IL SINDACO

F.to SERGIO PIROZZI

IL SEGRETARIO

F.to DOTT. SIMONE LODOVISI

Attesto che la presente deliberazione è pubblicata all'Albo Comunale dal 18-08-2015

Reg. 713

Li 18-08-2015

IL SEGRETARIO
F.to DOTT. SIMONE LODOVISI

E' copia conforme all'originale
li, 18-08-2015

IL SEGRETARIO
DOTT. SIMONE LODOVISI

La presente deliberazione trascorsi 10 giorni dalla suindicata data di inizio pubblicazione, è divenuta esecutiva

li, 07-08-2015

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, 07-08-2015

IL SEGRETARIO
F.to DOTT. SIMONE LODOVISI

