

Comunicata ai Capigruppo  
consigliari il 01-06-22  
Prot. n° 10578

comunicata al Sig.  
Prefetto il  
Prot. n.°



COMUNE DI AMATRICE

Provincia di Rieti

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

<p><i>N 94 delibera</i></p> <p><i>Data 18-05-2022</i></p>	<p><b>OGGETTO: Approvazione disciplinare De.Co. di produzione della Caciotta di Amatrice. Iscrizione Ditta F.lli Petrucci srl nel registro De.Co. per la produzione della Caciotta di Amatrice.</b></p>
---	---

L'anno **duemilaventidue** il giorno **diciotto** del mese di **maggio** alle ore **16:00** nella sede comunale, in seguito a convocazione disposta dal Sindaco, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

Cortellesi Giorgio	SINDACO	P
Serafini Roberto	VICE SINDACO	P
Di Fabio Alessio	ASSESSORE	P

Partecipa alla seduta il Segretario Comunale D.ssa **Manuela De Alfieri**

Il Presidente Dott. **Giorgio Cortellesi**

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. 10 del 23.02.2022 sono stati nominati i componenti della Commissione De.Co., prevista dal Regolamento sopra citato;

**CHE** in data 14.04.2022 detta Commissione riunitasi, ha proposto l’approvazione del disciplinare De.Co. per la produzione della Caciotta di Amatrice la sua iscrizione nel registro dei prodotti De. Co. come da verbale conservato in atti;

**CONSIDERATO** quindi procedere all’iscrizione della “ Caciotta di 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 F.lli Petrucci srl nel registro De.Co. nella sezione delle imprese produttrici della “ Caciotta di 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 “ Caciotta di Amatrice” la denominazione comunale ( De. Co);

di approvare il disciplinare De. Co. di produzione della “ Caciotta di Amatrice” allegato al presente verbale;

di approvare l’iscrizione nel registro De. Co. Della “ Caciotta di Amatrice”

di approvare, ai sensi del comma 8 dell’articolo 9 e del comma 10 dell’articolo 10 del Regolamento, l’iscrizione della Ditta F.lli Petrucci srl nel registro De. Co. nella relativa sezione delle imprese produttrici del prodotto “ Caciotta di Amatrice” e l’autorizzazione ad utilizzare il marchio De. Co. di proprietà comunale, identificativo della Denominazione Comunale;

## **CACIOTTA DI AMATRICE**

### **Formaggio vaccino**

#### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

Il formaggio prodotto ad Amatrice ha origini che si perdono nella notte dei tempi, rappresentando il tipico prodotto della tradizione di allevatori di questo territorio dell'appennino centrale.

Testimonianze di famiglie locali con antiche tradizioni di allevatori oltre che la presenza storica nelle norcinerie e ristorazioni locali, testimoniano il ruolo che il formaggio di Amatrice ha da sempre rappresentato quale tipico prodotto di una forma di gestione del comprensorio amatriciano.

Una tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata negli anni, fa sì che gli attuali formaggi conservino ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni.

La CACIOTTA DI AMATRICE, per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuta nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### **AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO**

L'area di produzione della CACIOTTA DI AMATRICE è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice - nonché, entro i limiti di cui all'articolo 3 del Regolamento De.Co. del Comune di Amatrice, nelle zone limitrofe al territorio comunale - secondo modalità che si sono consolidate nei costumi e nelle

**Sede legale:**

Via Topino, 35 - 00199 Roma

Partita IVA e Codice Fiscale 00913720579

**ELLI PETRUCCI SRL**

**Sede amministrativa e operativa:**

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti  
Telefono +39 0746 204688 - Fax +39 0746 484185

**Sede operativa:**

Località Ponte Sommati  
AMATRICE - Rieti

[www.petruciformaggi.com](http://www.petruciformaggi.com) - [info@petruciformaggi.com](mailto:info@petruciformaggi.com) - [petruciformaggi@open.legalmail.it](mailto:petruciformaggi@open.legalmail.it)

consuetudini a livello locale, o che ad esse si rifanno, anche tenendo conto di tecniche innovative che ne costituiscono il naturale sviluppo e aggiornamento.

### **AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL LATTE**

Il latte utilizzato per ottenere la "CACIOTTA DI AMATRICE" può derivare esclusivamente da bovini allevati nell'area dell'antico Abruzzo, oggi suddiviso tra Abruzzo e Lazio e comprende i comuni di:

- Accumoli, Amatrice, Borbona, Cittareale, Leonessa, Micigliano; Posta;
- Ricadenti nel comprensorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

### **METODO DI PRODUZIONE**

La CACIOTTA DI AMATRICE è ottenuta dalla caseificazione del latte filtrato e pastorizzato.

La cagliata è posta in stampi di varie forme caratterizzanti le peculiarità delle diverse tipologie di formaggio in fase di stagionatura.

La salatura è fatta in salamoia o a secco.

Dopo la salatura le forme sono poste su griglie e/o su bancali con assi di legno tipico della flora dell'Appennino centrale per l'asciugatura/stagionatura.

Nel periodo di maturazione le forme vengono periodicamente girate e le più stagionate possono essere trattate con olio e aceto.

Tutte le operazioni, dalla posa in stampo della cagliata fino al prodotto finito, sono eseguite a mano da casari che valutano la corretta realizzazione delle qualità caratterizzanti il prodotto (forma, colore, aroma, consistenza).



**ELLI PETRUCCI SRL**

**Sede legale:**  
Via Topino, 35 - 00199 Roma  
Partita IVA e Codice Fiscale 00913720579

**Sede amministrativa e operativa:**  
Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti  
Telefono +39 0746 204688 - Fax +39 0746 484185

**Sede operativa:**  
Località Ponte Sommati  
AMATRICE - Rieti

[www.petrucciformaggi.com](http://www.petrucciformaggi.com) - [info@petrucciformaggi.com](mailto:info@petrucciformaggi.com) - [petrucciformaggi@open.legalmail.it](mailto:petrucciformaggi@open.legalmail.it)

## **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

È un formaggio dalla morbida consistenza. Pasta caratterizzata da occhiature sparse e dal colore bianco perlato, con una crosta sottile dal colore che va dal bianco al giallo paglierino. Prodotto dal sapore dolce e delicato che durante la degustazione quasi si scioglie in bocca. Forma propria del prodotto. Il peso è di ca. 2 kg.

## **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Ideale da mangiare in qualsiasi periodo dell'anno, ma anche in ogni momento della giornata, dalla merenda dei più piccoli ad un vero e proprio pasto.

Abbinato ad un'insalata o a verdure fresche e pomodorini. Servito da solo o con degli affettati; ottima combinazione con miele di acacia o composta di frutta o ortaggi.

Abbinare con del vino leggero dal sapore fresco e aromatico.

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

## **D E L I B E R A**

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 Giorgio Cortellesi*

**IL SEGRETARIO**

*F.to Manuela De Alfieri*

---

Attesto che la presente deliberazione è pubblicata all'Albo Comunale dal 01-06-2022 Reg. 1034  
li 01-06-2022

**IL SEGRETARIO**

*F.to Manuela De Alfieri*

---

E' copia conforme all'originale

li, 01-06-2022



**IL SEGRETARIO**

*Manuela De Alfieri*

---

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

li, 18-05-2022

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, 18-05-2022

**IL SEGRETARIO**

*F.to Manuela De Alfieri*

---