

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>N 95 <i>delibera</i></p> <p>Data 18-05-2022</p>	<p>OGGETTO: Approvazione disciplinare De.Co. di produzione del Primo Sale a latte crudo di Amatrice. Iscrizione Ditta Azienda agricola Il Passo del Brigante nel registro De.Co. per la produzione del Primo Sale a latte crudo di Amatrice.</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 del Primo Sale a latte crudo di Amatrice e la sua iscrizione nel registro dei prodotti De. Co. come da verbale conservato in atti;

CONSIDERATO quindi procedere all’iscrizione del “Primo Sale a latte crudo 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 Azienda Agricola Il Passo del Brigante nel registro De.Co. nella sezione delle imprese produttrici del “ Primo Sale a latte crudo 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 al “ Primo Sale a latte crudo di Amatrice” la denominazione comunale (De. Co);

di approvare il disciplinare De. Co. Di produzione del “Primo Sale a latte crudo di Amatrice” allegato al presente verbale;

di approvare l’iscrizione nel registro De. Co. del “ Primo Sale a latte crudo 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 Azienda Agricola Il Passo del Brigante nel registro De. Co. nella relativa sezione delle imprese produttrici del prodotto “ Primo sale a latte crudo di Amatrice” e l’autorizzazione ad utilizzare il marchio De. Co. Di proprietà comunale, identificativo della Denominazione Comunale;

Primo Sale a latte crudo di Amatrice

| Disciplinare di Produzione |

Il Primo Sale a latte crudo ovino prodotto ad Amatrice versa le sue origini da quando la pastorizia ha pervaso ogni angolo di pascolo dell'Appennino, da quando la parola tradizione ha gettato le sue radici in profondità alimentando e custodendo le tavole di donne, uomini e bambini che assaporavano questo prodotto per le sue qualità organolettiche e sostanze nutritive, queste ultime indispensabili per tutti i lavori agricoli che richiedevano prestanza fisica e resistenza alla fatica e alle intemperie delle stagioni.

Il Primo Sale, in modo particolare, veniva consumato e affidato ai bambini come merenda preferita, perché immediata nella preparazione e addolcita dalla presenza del siero ancora caldo: nella tradizione questa usanza veniva chiamata "giuncata" o "spresciocca" accompagnata da pane inzuppato col siero di latte.

E' certo che tutti i prodotti caseari derivati dal latte ovino, e in special modo quello del primo sale, hanno avuto un ruolo fondamentale sulla gestione familiare e ambientale, dedicato esclusivamente al pasto del focolare, dalla primavera all'autunno, ed hanno contribuito quindi allo sviluppo, al benessere e alla salvaguardia del territorio amatriciano. Un pasto prelibato e morbido, fresco e pastoso saggiamente diffuso dal ruolo dei pastori transumanti che pascolavano i loro armenti, a ridosso della stagione invernale, verso le gentili Puglie o tra le campagne alle porte di Roma. Ed è la ricetta di sempre, quella tramandata da padre al figlio, che ha saputo conquistare le bocche di tutti: una fetta di primo sale, accompagnata da un bicchiere di vino ha permesso le conquiste di territori, matrimoni e nuove alleanze.

Il Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice è una lavagna pulita sulla quale constatare perfettamente la qualità del latte crudo e quindi il benessere dell'animale.

Il Primo Sale di Amatrice, pertanto, può indossare il fiore all'occhiello del marchio De.Co. (Denominazione Comunale) soltanto se si conserva a pieno il rispetto dei requisiti stabiliti nel disciplinare.

Area tipica di produzione del Primo Sale a latte crudo di Amatrice

L'area di produzione del primo sale a latte crudo ovino di Amatrice e la stessa materia prima, il latte, coincidono con il territorio amatriciano.

Area tipica di produzione del latte

Il latte utilizzato per ottenere il Primo Sale di Amatrice può derivare esclusivamente da pecore allevate nelle aree ricadenti nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e nell'Alta Valle del Velino.

Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice

DESCRIZIONE

- Formaggio fresco ovino a pasta morbida, grasso. Forma cilindrica, al tatto morbido e al taglio intenso, di colore bianco, effetto lucido.
- Senza buccia, essendo un formaggio da coltello fresco, presenta una leggera occhiatura all'interno e al palato, scaldandolo in bocca, si sprigionano tutti gli aromi e sapori del pascolo o del fieno che l'animale ha mangiato, donandolo al latte.
- Leggermente saporito per l'utilizzo di sale come conservante naturale, presenta in modo straordinario il contrasto con la dolcezza della cagliata.
- Il peso può variare dai 500 gr ai 2 kg.

METODO DI PRODUZIONE

Il Primo Sale a latte crudo ovino di Amatrice viene prodotto dalla trasformazione e caseificazione del latte crudo di pecora appena munto, oppure unendo due mungiture successive: il latte ovino, grazie alla sua elevata percentuale di grassi, permette l'ottima conservazione dello stesso grazie alla refrigerazione a +4°.

Il latte crudo deve essere filtrato. Il latte è cagliato a circa 37° aggiungendo caglio di agnello o capretto. Atteso il tempo di coagulazione, di 40 minuti circa, si procede alla rottura della cagliata a grani grossi, come noci. Pertanto si procede alla posa in stampi di forma cilindrica e alla sua formatura che avviene senza pressatura, solo con il capovolgere la forma di primo sale inserendola nella stessa fucella perché il prodotto possa espellere il siero stagnante all'interno. Salatura a secco con sale grosso alimentare. Da conservare in frigo a +4° e da consumarsi preferibilmente entro 5 giorni dalla data di produzione.

NORME IGIENICO SANITARIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Naturalmente la procedura di produzione del Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice, come tutti i prodotti lattiero caseari, deve necessariamente seguire determinate accortezze obbligatorie per il rispetto della sicurezza alimentare, a partire dalla corretta pulizia della sala di mungitura ai piani di lavoro e le attrezzature atti alla trasformazione del prodotto, fino alla sanificazione degli ambienti e contenitori per lo stoccaggio.

Il Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice, essendo un prodotto alimentare fresco, potrebbe alterarsi nell'immediato se non vengono effettuati con sistematica periodicità controlli di qualità ed autocontrollo sia sul latte crudo ovino sia sul prodotto finito secondo la normativa nazionale sulla sicurezza alimentare.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice è ottimo al centro delle vostre tavole come protagonista, tagliato a fette, condito con un filo d'olio evo e spolverata di pepe nero oppure panato con pan grattato, sia con la cottura al forno o fritto in padella.

E' un valido compagno per insalate miste, pasta e ripieni.

E' consigliata l'esperienza di provare il Primo Sale di Pecora a latte crudo di Amatrice con l'accostamento di marmellate, composte di frutta e miele prodotti nel territorio amatriciano.

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. 1035

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
