

Premesso che con deliberazione del Consiglio Comunale n.3 del 27.01.2011 è stato approvato il Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e per l'istituzione della DE.CO. (Denominazione Comunale);

Che con Deliberazione della Giunta Comunale n.14 del 04.04.2011 è stata nominata ai sensi dell'art.4 del predetto Regolamento la Commissione per l'esame delle istanze per l'iscrizione nel Registro e per l'attribuzione della De.Co.;

Rilevato che la Commissione predetta ha ammesso all'iscrizione nel Registro e alla attribuzione della DE.CO. la ricetta locale "*gnoch da la chigià*", su istanza del Comune di Santa Maria Maggiore;

Vista la scheda identificativa del piatto e delle caratteristiche peculiari ed il disciplinare della ricetta "*gnoch da la chigià*";

Ritenuto di attribuire la De.Co. alla ricetta locale "*gnoch da la chigià*";

Dopo breve discussione;

Dato atto che è stato acquisito sul presente atto parere favorevole di regolarità tecnica reso al Segretario Comunale Responsabile del Servizio Affari Generali, Turistico-Culturale, Segreteria reso ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. n.267/2000 e smi;

Con voti favorevoli n. 9 su n.9 presenti e votanti espressi per alzata di mano

DELIBERA

1. Di approvare la scheda identificativa del prodotto e delle caratteristiche peculiari nonché il disciplinare di produzione che vengono allegati alla presente deliberazione per costituirne parte integrante e sostanziale;
2. Di attribuire la DE.CO. alla ricetta locale "*gnoch da la chigià*";
3. Di incaricare il Responsabile del Procedimento Servizio Promozione Turistica per tutti gli atti inerenti e conseguenti all'esecuzione del presente provvedimento
4. Di dichiarare la presente deliberazione con votazione separata resa all'unanimità dei voti immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134 del D.Lgs. n.267/2000.

Parere di regolarità tecnica

Visto: con parere favorevole

Data: 27.07.2016

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Antonella Salina

Del che si è redatto il presente verbale

Il Sindaco
F.to : COTTINI CLAUDIO

Il Segretario Comunale
F.to : Dott.sa Antonella Salina

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

N.365 del Registro Pubblicazioni

La presente deliberazione è in corso di pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune per 15 giorni consecutivi con decorrenza dal 03-ago-2016 al 18-ago-2016 come prescritto dall'art.124, 1° comma, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n° 267.

Santa Maria Maggiore, li 03-ago-2016

Il Segretario Comunale
F.to Dott.sa Antonella Salina

E' copia conforme all'originale, in carta semplice, per uso amministrativo.

Li, _____

Il Segretario Comunale

DICHIARAZIONE DI ESECUTIVITA'

DIVENUTA ESECUTIVA IN DATA 27-lug-2016

- Perché dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, 4° comma, D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267)
- Per la scadenza dei 10 giorni della pubblicazione (art. 134, 3° comma, D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267)

Santa Maria Maggiore, li 27/07/2016

Il Segretario Comunale
Dott.sa Antonella Salina



COMUNE
DI SANTA
MARIA
MAGGIORE

**ISTANZA PER ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.CO
DELLA RICETTA
GNOCH DA LA CHIGIA'
PRESENTATA DAL COMUNE DI SANTA MARIA
MAGGIORE**

Gli “gnoch da la chigià”

ORIGINE DEL PIATTO

E' lapalissiano che, con un'economia domestica e, quindi, un'alimentazione, strettamente legate ai prodotti della terra (il che vuol dire anche alle incertezze del raccolto), coloro che vivevano in montagna e, in particolare, nell'Ossola dovessero sopperire alla “povertà” delle materie prime con una duplice strategia: il virtuoso riciclo degli avanzi, reinterpretato con fantasiosa maestria dalle casalinghe di un tempo e l'utilizzo creativo degli stessi ingredienti di base per più ricette.

Questa linea di ragionamento, porta ad interpretare “gli gnoch da la chigià” come una ricetta “aggiuntiva” realizzata, alla stregua dello “stincheet”, De.Co. dal 2011, con acqua e farina.

Ne “La Pacioliga – umori e sapori della vecchia Vigizzo”, lo scrittore Benito Mazzi cita due volte gli **“gnoch da la chigià”**:

“Piatto tipico vigezzino. Preparare un impasto un po' denso con farina bianca, acqua e sale. Mettere sul fuoco una pentola di acqua salata. Quando bolle, prendere con il cucchiaino un po' di pasta e buttarla nell'acqua. Ripetere l'operazione fino all'esaurimento della pasta. Togliere gli gnocchetti e condirli a piacere con burro o altro e formaggio nostrano tagliato fine.” (La Pacioliga, pag.80)

“I gnoc da la chigià, gli Gnocchi del cucchiaio, piatto tipico della Valle, cucinati alla maniera di “Scaldéra” (Gino Patrìtti) col soffritto di lardo e formaggio nostrano, sono da acquolina.” (La Pacioliga, pag.46)

DESCRIZIONE E TIPOLOGIA PRODUTTIVA ATTUALE

Si tratta di uno gnocco di sagoma irregolare che si forma facendo scivolare nell'acqua salata un impasto denso, costituito da farina bianca e acqua, raccolto con un cucchiaio che viene fatto strisciare lungo la parete del contenitore del composto.

La bollitura in acqua varia dai due ai tre minuti.

La ricetta tradizionale vuole che gli “gnoch” siano conditi con burro e formaggio locale, eventualmente arricchiti da salvia (o altre erbe aromatiche delle Alpi).

Gli esperti di gastronomia e coloro che hanno mantenuto memoria delle proprie ricette di tradizione familiare, suggeriscono delle gustose varianti con asparagi e salsiccia oppure verza e pancetta.