

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N.30

OGGETTO:

DENOMINAZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE (De.Co.) AL PRODOTTO LOCALE "PROSCIUTTO CRUDO VIGEZZINO"

L'anno duemiladiciassette addì sedici del mese di ottobre alle ore diciotto e minuti trenta nella sala delle adunanza consiliari, convocato dal Sindaco con avvisi scritti recapitati a norma di legge, si è riunito, in sessione Ordinaria ed in seduta pubblica di Prima convocazione, il Consiglio Comunale, nelle persone dei Signori:

Cognome e Nome	Presente
1. COTTINI CLAUDIO - Presidente	Si
2. BERGAMASCHI EVA - Consigliere	Si
3. CERUTTI Ilaria - Consigliere	No
4. DELLA VALLE Daniel Cristian - Consigliere	Si
5. SANTIN Paolino - Consigliere	Si
6. VISCARDI Melissa - Consigliere	Si
7. BRUSCO Marta - Consigliere	No
8. GARAVAGLIA Sandra - Consigliere	Si
9. FERRARIS Antonello - Consigliere	No
10. RUGA Maurizio Fabio - Consigliere	Si
Totale Presenti:	7
Totale Assenti:	3

Con l'intervento e l'opera del Segretario Comunale Signor Dott.sa Antonella Salina il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti il Signor COTTINI CLAUDIO nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

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. il prodotto locale "*prosciutto crudo tipico della Valle Vigizzo*", su istanza del Comune di Santa Maria Maggiore, sul cui territorio insistono gli artigiani che lo producono;

Vista la scheda identificativa del prodotto e delle caratteristiche peculiari ed il disciplinare di lavorazione ;

Ritenuto di attribuire la De.Co. alla ricetta locale "*prosciutto crudo della Valle Vigizzo*";

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. 7 su n. 7 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 lavorazione che vengono allegati alla presente deliberazione per costituirne parte integrante e sostanziale;
2. Di attribuire la DE.CO. al prodotto locale "*prosciutto crudo della Valle Vigizzo*";
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: 16.10.2017

**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. 524 del Registro Pubblicazioni

La presente deliberazione è in corso di pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune per 15 giorni consecutivi con decorrenza dal 20-ott-2017 al 04-nov-2017 come prescritto dall'art.124, 1° comma, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n° 267.

Santa Maria Maggiore, li 20-ott-2017

Il Segretario Comunale
F.to Dott.sa Antonella Salina

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

Lì, _____

Il Segretario Comunale

DICHIARAZIONE DI ESECUTIVITA'

DIVENUTA ESECUTIVA IN DATA 16-ott-2017

- 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 16/10/2017

Il Segretario Comunale
Dott.sa Antonella Salina



COMUNE
DI SANTA
MARIA
MAGGIORE

**ISTANZA PER ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.CO
DEL PRODOTTO
PROSCIUTTO CRUDO di VIGEZZO
PRESENTATA DAL COMUNE DI SANTA MARIA
MAGGIORE**

Il prosciutto crudo della Valle Vigizzo

INQUADRAMENTO STORICO E ORIGINE DEL PRODOTTO

L'economia domestica del passato era organizzata sulla costituzione di un ciclo virtuoso di produzione e autoconsumo delle materie prime: ciò che veniva coltivato e ciò che veniva allevato arrivava sulla tavola in forme diverse e secondo il principio "non si butta via niente" peculiare dell'economia di sussistenza. A tal proposito, il maiale, un tempo allevato in proprio, era utilizzato in tutte le sue parti e consumato sia fresco (la carne frollata veniva conservata nelle ghiacciaie) sia in forma di salume.

Il termine prosciutto si riferisce a un taglio di carne del maiale corrispondente all'arto posteriore fino alla prima fila di ossa del tarso, noto popolarmente come coscia posteriore.

Sebbene in rari casi esso possa essere cucinato e servito fresco, la maggior parte dei prosciutti vengono conciati o stagionati. A questa seconda categoria appartiene il prosciutto crudo della Valle Vigizzo, ottenuto dalla lavorazione di cosce di suino italiano.

ASPETTO DEL PRODOTTO

Categoria: salumi crudi – prodotto affumicato

Stagionatura: prodotto stagionato – Durata della stagionatura = almeno 15 - 18 (mesi)

Forma: anatomica (della coscia) - compressa in senso latero-laterale e tronco-conica - a coscia di pollo

Aspetto esteriore: superficie con cotenna (scotennatura alta) in larga parte e cosparsa di strutto e/o sugna e spezie nella parte attorno alla testa del femore che sporge.

Aspetto esteriore: colore nocciola (nella parte ricoperta da cotenna) bianco-grigiastro (nella parte scotennata coperta da strutto e/o sugna)

Aspetto al taglio: consistenza soda e compatta della muscolatura (carne) e della parte grassa esterna.

Colore al taglio: colore parte magra da rosa salmone a rosso granato - colore del grasso bianco - o bianco rosato

Peso medio di un prosciutto stagionato 9 kg

TIPOLOGIA PRODUTTIVA ATTUALE – Processo e fasi di selezione e lavorazione -

Selezione

Il ciclo della lavorazione inizia con cosce fresche sezionate del peso medio di che, prima di entrare nel processo produttivo, sono sottoposte ad un attento controllo a campionatura da parte degli addetti di produzione e degli Organi di controllo (veterinari A.S.L.) relativo al colore, alla consistenza del grasso e mollezza delle fasce muscolari.

La rifilatura conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante e si esegue asportando parte del grasso e della cotenna, che scopre la parte superiore della coscia, per motivi estetici ed anche tecnici, in quanto facilita la fase successiva di salatura.

Salatura

Le cosce così trattate sono poi destinate alla fase di salatura, effettuata a secco con sale marino ed una miscela di spezie naturali tipici della Valle Vigizzo (sale, pepe, noce moscata, chiodi di garofano, rosmarino, salvia, cannella, coriandolo – un pizzico - aglio).

Essendo le cosce non tutte uguali per peso e dimensione, ognuna necessita della giusta quantità di sale e solo l'esperienza del salatore ne garantisce la perfetta riuscita con un gusto particolare e la giusta sapidità'. La salatura del prosciutto avviene in cella con temperature da 2 a 4 gradi con diversi passaggi e diverse fasi di lavorazione, che favoriscono l'assorbimento degli aromi, per circa 4 settimane.

Si passa poi al lavaggio per ripulire le cosce da eventuali residui di sale.

Affumicatura

Le cosce così trattate e ripulite passano alla fase di affumicatura che viene effettuata con l'abbruciamento di ginepro e altre essenze arbustive o legnose in un locale apposito per produzione di fumo. Il procedimento dura circa 48 ore.

Pre Stagionatura

Le cosce affumicate sono poi riposte in appositi locali di stagionatura a temperature controllate, ove rimangono per circa 3 mesi in adeguate e

condizioni di umidità, affinché il prodotto si possa asciugare in modo graduale e quanto più possibile costante.

Al termine di questa prima fase le cosce possono essere denominate prosciutto destinato a diventare "Prosciutto Crudo di Vigizzo".

Sugnatura

Dopo circa sei mesi dall'inizio della lavorazione (salatura), tutti i prosciutti sono ulteriormente controllati per passare alla fase di sugnatura.

La sugna è un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di farina di grano o riso, sale e pepe: è completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

Questo trattamento consiste nel ricoprire le fasce muscolari della coscia non coperte da cotica per evitare una eccessiva disidratazione e mantenere morbide le carni, pur consentendo una progressiva e naturale perdita di umidità.

Stagionatura - Marchiatura.

Da questo momento inizia la fase della stagionatura, con la quale i prosciutti lentamente raggiungono e concludono la maturazione ed il processo di asciugamento.

Infine, dopo circa un anno, viene effettuata la marchiatura a fuoco del prodotto dopo averne valutato le caratteristiche organolettiche e fisiche prima citate.

Trascorsi 14-18 mesi, il prodotto è pronto per la vendita, ma, prima di essere venduto, si procede alla spillatura che consiste nel far penetrare, in vari punti all'interno del prosciutto, un osso a forma di spillo per un controllo olfattivo che serve a garantire il raggiungimento degli aspetti organolettici e esteriori del prodotto prima citato.

Al termine di tutto questo procedimento il prodotto può ottenere la De.Co. "Prosciutto crudo di Vigizzo"