



COMUNE DI NOCETO

P. le Adami 1 43015 NOCETO PR

C.F./P.IVA 00166930347

www.comune.noceto.pr.it

PEC protocollo@postacert.comune.noceto.pr.it

Tel. 0521 – 622 011 Fax. 0521 – 622 100

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 221 del 08/11/2018

Oggetto: "LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE - DE.C.O. - APPROVAZIONE LINEE GUIDA, SCHEDE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTI E LORO ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.C.O.

L'anno 2018 addì 08 del mese di novembre alle **ore 20:15** nella Sede Municipale, convocata dal Sindaco, ai sensi dell'art. 50, comma 2, del D.lgs. 267/2000, alle ore 19:45, si è riunita la Giunta Comunale.

All'appello risultano:

FECCI FABIO	SINDACO	Presente
BIZZI DESOLINA	VICE SINDACO	Presente
VERDERI ANTONIO	ASSESSORE	Presente
BARANTANI MARCO	ASSESSORE	Presente
BERTOLANI MARCO	ASSESSORE	Presente
MAINI GIOVANNA	ASSESSORE	Presente

Partecipa il SEGRETARIO GENERALE, DI GILIO VITTORIO, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, accertata la validità dell'adunanza il SINDACO, FECCI FABIO, ne assume la presidenza, dichiarando aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopraindicato.

La deliberazione consta di n. 02 ALLEGATI

1. scheda n. 1

2. scheda n. 2



COMUNE DI NOCETO

P. le Adami 1 43015 NOCETO PR

C.F./P.IVA 00166930347

www.comune.noceto.pr.it

PEC protocollo@postacert.comune.noceto.pr.it

Tel. 0521 – 622 011 Fax. 0521 – 622 100

Oggetto:

"LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE - DE.C.O. - APPROVAZIONE LINEE GUIDA, SCHEDE IDENTIFICATIVE DEI PRODOTTI E LORO ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.C.O.

LA GIUNTA COMUNALE

Visto:

- il D. Lgs. 18.8.2000 n. 267 "Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali" ;
- la Legge 15.5.1997 n. 127 "Misure urgenti per lo snellimento dell'attività amministrativa e dei procedimenti di decisione e di controllo";
- la Legge 18.6.2009 n. 69 "Disposizioni per lo sviluppo economico, la semplificazione, la competitività nonché in materia di processo civile";
- il D.Lgs. n. 150/2009 "Attuazione della legge 4 marzo 2009, n. 15, in materia di ottimizzazione della produttività del lavoro pubblico e di efficienza e trasparenza delle pubbliche amministrazioni;
- la Legge 13.8.2010 n. 136, s.m.i., "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia;
- il D.L. 24.4.2014, n. 66 "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale", convertito in Legge n. 89 del 23.6.2014;
- il D.Lgs. 118 del 23.6.2011 "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42";
- la LEGGE 27 dicembre 2017, n. 205 Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020. (17G00222) (GU Serie Generale n.302 del 29-12-2017 - Suppl. Ordinario n. 62) – legge finanziaria per l'anno 2018;

Richiamato:

- lo Statuto Comunale;
- il vigente Regolamento per l'Ordinamento degli uffici e dei servizi;
- il vigente Regolamento Comunale di Contabilità;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 9 del 15/2/2018 con la quale è stato approvata, ai sensi dell'art. 170, co 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la nota di aggiornamento al DUP 2018-2020;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n.10 del 15/2/2018 con la quale è stato approvato, ai sensi dell'art. 151 del D.Lgs. n. 267/2000 e dell'art. 10 del D.Lgs. n. 118/2011, il Bilancio di Previsione per l'Esercizio Finanziario 2018/2020 ed i relativi allegati;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 64 del 15.3.2018 con cui è stato adottato, ai sensi dell'art. 169 del D.Lgs. 267/2000, il PEG per l'esercizio 2018;

Premesso che:

- il Consiglio Comunale, con proprio atto n. **17** del **30/4/2018**, ha deliberato la "Valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali, istituzione della De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) – Approvazione Regolamento De.C.O." che ha lo scopo precipuo di perseguire nell'ambito di azioni di marketing territoriale, fini di tipizzazione di prodotti agro-alimentari tradizionali locali che rappresentano vanto del territorio comunale e quindi meritevoli di essere valorizzati;

- con Decreto Sindacale n. **268** del **6/11/2018**, è stata nominata la Commissione De.C.O., come previsto all'art. 4 del succitato regolamento e così composta:

- 1) SINDACO o Assessore delegato;
- 2) LUIGI FRANCHI Caporedattore del Magazine del Food and Beverage italiano, Sala&Cucina;
- 3) LAMBERTO COLLA agronomo e giornalista Gazzetta dell'Emilia
- 4) IVANA BRAMBILLA Presidente Associazione "Il Paniere" di Borghetto
- 5) CAMILLO COTTI Presidente Associazione "Incontriamoci in Paese"
- 6) MARIA BEATRICE PETRINI Proprietaria e Chef del "Pub "1928" – Aquila Romana" di Noceto
- 7) GIANLUCA ANCORATI storico nocetano
- 8) NELSO BAZZINI Presidente Proloco Costamezzana



COMUNE DI NOCETO

P. le Adami 1 43015 NOCETO PR

C.F./P.IVA 00166930347

www.comune.noceto.pr.it

PEC protocollo@postacert.comune.noceto.pr.it

Tel. 0521 – 622 011 Fax. 0521 – 622 100

- 9) GABRIELE GANDOLFI Presidente Proloco Cella
- 10) FERRARINI ANTONIO titolare attività commerciale ortofrutticola
- 11) CLAUDIO MANGANELLI rappresentante del comitato costituenda Associazione “Stirpe Pellerossa”
- 12) CINZIA NERI rappresentante del Comitato della “Festa della griglia” – Pontetaro

- che con atto di Giunta Comunale N. **220** dell'**08/11/2018** si deliberava l'Istituzione del Registro De.C.O. e dell'Albo comunale delle iniziative e manifestazioni, ai sensi dell'art. 2, 3 del Regolamento suddetto

Rilevato che il 7/11/2018 prot. n. 21263 è pervenuta n. 1 domanda per l'iscrizione nel Registro De.C.O. – depositata agli atti del Comune - e precisamente:
dal Comitato costituenda Associazione “Stirpe Pellerossa” per le ricette: Gli gnocchi di San Martino ed il salame fritto di San Martino;

Che, il Vicesindaco – Sig. ra Daisy Bizzi, delegata del Sindaco, ha provveduto a convocare i membri della Commissione De.C.O. in data 7 novembre 2018 ore 17.30;

Dato atto che durante la seduta, come si evince dal verbale n. 1 – agli atti del comune - la Commissione ha provveduto a:

- 1) eleggere il Presidente ed il Vice Presidente rispettivamente nelle persone di Lamberto Colla ed Ivana Brambilla
- 2) predisporre delle linee guida per la valutazione dei prodotti agro-alimentari così definiti:
 - a) denominazione del prodotto
 - b) note storiche
 - origine del prodotto, zona di produzione, storicità
 - c) ogni materia prima che compone la ricetta, deve avere le seguenti indicazioni:
 - essere corredata da illustrazione sintetica ma precisa delle principali caratteristiche di coltivazione o allevamento e indicare il nome della Cultivar, specie o razza più diffusa a livello nazionale che risponda in massima parte ai requisiti indicati.
 - essere una materia prima coltivabile o coltivata, allevabile o allevata se si tratta di animali, all'interno del comune di Noceto. Per coltivabili o allevabili si intende che storicamente si possa risalire alla loro presenza in loco. In alternativa, quello specifico prodotto sia coltivato o allevato, in aree limitrofe entro un raggio di 100 km.
 - d) procedimento di lavorazione/produzione
 - occorre elencare il tipo di lavorazione/produzione del prodotto, conservazione, stagionatura, imballaggio
 - e) valori nutrizionali

La Commissione stabilisce inoltre che l'**originalità** del prodotto finito sta nella "**composizione**" della ricetta e nella "**modalità**" di realizzazione della stessa pur *salvaguardando* l'origine delle materie prime utilizzate, come sopra indicato.

3) alla valutazione delle due ricette proposte dal Comitato della costituenda Associazione “Stirpe Pellerossa”, predisponendo le schede identificative dei seguenti prodotti: gli gnocchi (**scheda n. 1**), il salame fritto (**scheda n. 2**), che formano parte integrante e sostanziale del presente atto, da sottoporre all'approvazione della Giunta Comunale affinché ne disponga l'iscrizione nell'apposito Registro De.C.O.;

Ritenuto, ai sensi dell'art. 4,5 del Regolamento De.C.O. di:

- 1) approvare le linee guida proposte dalla Commissione per la valutazione dei prodotti agro-alimentari;
- 2) approvare le schede identificative dei prodotti, **scheda n. 1**, **scheda n. 2** rispettivamente delle seguenti ricette: gnocchi, salame fritto;
- 3) iscrivere le ricette sopra elencate nell'apposito Registro De.C.O.;

Dato atto dell'urgenza di provvedere e ritenuto di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs n. 267/2000;

Visti il parere di regolarità tecnica espresso dal Responsabile del Servizio competente ed il parere di regolarità



COMUNE DI NOCETO

P. le Adami 1 43015 NOCETO PR

C.F./P.IVA 00166930347

www.comune.noceto.pr.it

PEC protocollo@postacert.comune.noceto.pr.it

Tel. 0521 – 622 011 Fax. 0521 – 622 100

contabile espresso dal Responsabile del Servizio Bilancio e Tributi;

Con voti unanimi favorevoli espressi in forma palese;

DELIBERA

1. di approvare le linee guida proposte dalla Commissione per la valutazione dei prodotti agro-alimentari, come meglio esposto in premessa;
2. di approvare le schede identificative dei prodotti, *allegato A*, *allegato B* quale parte integrante e sostanziale del presente atto, ai sensi dell'art. 4 del "Regolamento Comunale De.C.O." delle seguenti ricette:
 - Gli gnocchi di San Martino,
 - Il salame fritto di Sant'Antonio
3. di iscrivere nell'apposito Registro De.C.O., ai sensi dell'art. 3,4 del citato "Regolamento" i prodotti sopra menzionati.
4. di individuare quale Responsabile Unica del procedimento per il Comune di Noceto la Responsabile dei Servizi Educativi, Culturali – Sport autorizzandola ad approvare gli atti necessari per il procedimento in oggetto.

E, stante l'urgenza a provvedere, con separata votazione, con voti unanimi favorevoli espressi in forma palese:

5. di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs n. 267/2000.

=====

Letto, approvato e sottoscritto con firma digitale:

II SINDACO
FECCI FABIO

II SEGRETARIO GENERALE
DI GILIO VITTORIO

COMUNE DI NOCETO

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE D.E.C.O.

(DELIBERA DI CONSIGLIO COMUNALE N. 17 DEL 30/4/2018)

SCHEMA IDENTIFICATIVA N. 1

DENOMINAZIONE

GLI GNOCCHI DI SAN MARTINO – Gnocc’ d San Martén

NOTE STORICHE

GNOCCO --nome di origine longobarda- Knohhil – nodo nel legno
Dal Veneto guoco -- perturberanza --- GNOCCCO .

Nei vocabolari italiani del 1850 troviamo la definizione gnocco non come impasto e cibo ma come persona non raffinata - sei un gnoc-

Nodo in un legno -

Se il famoso GNOCCO, inteso come boccone di impasto, quasi sempre incavato, per raccogliere meglio il sugo per il condimento, nasce da noi dopo l'ottocento, fu molto graduale introduzione del tubero proveniente dall'america- e ancora di piu' come ingrediente in cucina - lo troviamo come ricetta nel testo antico culinario " la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"di Pellegrino Artusi.

L'autore che pubblico' il libro nel 1891 scrisse --- la famiglia dei gnocchi e' numerosa ma dopo quelli di pane di farina , di ricotta, di semolino, nella nostra cucina emiliana arrivano quelli di patate, arrivano anche a Noceto chiamato anche sgrafgnon, - diventano gia alla fine dell'800 una nostra tradizione un piatto famoso, per San Martino fatto non liscio e incavato ---cosi' scrive ARTUSI.

Lo Gnocco porta bene dicevano i nonni -- vogliono fatti quando si fa un affare,
per San Martino perche' l'annata agraria dia buon frutto.

Quando in una famiglia nasceva un maschio il giorno del battesimo gnocchi per tutti

Il bimbo doveva diventare forte e crescere come un gnocco, se invece nasceva una bimba era una donna e per il battesimo minestrone con fagioli per tutti.

Proverbi

Le bon me un gnoc ----al cresa me un gnoc----ridi ridi che la mamma ha fatto gli gnocchi-----

Il gnocco e' il massimo bene per tutti

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO PER N. 4 PORZIONI/PERSONE

- Kg 2 patate varietà Primura

della soc. agr. Mantovani s.s. di Mezzolara di Budrio (BO)

Varietà che lega da sempre il suo nome all'area di Bologna per cui le è stata riconosciuta la DOP.

Si tratta di una patata a buccia gialla liscia e lucida con pasta farinosa.

Estremamente versatile, ideale per gnocchi e cotture in forno e in frittura.

- n. 2 uova (una intera + un tuorlo)

- hg. 1 farina OO

- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento: lessare le patate per 40/45minuti. Schiacciarle con lo schiacciapatate e unire uova, sale, pepe, farina e amalgamare fino a che l'impasto non diventa omogeneo. Formare dei vermicelli e tagliarli della misura di circa 2 cm e poi schiacciarli con la pressione del pollice, sui denti della forchetta per renderli Della forma classica del gnocco.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali x 100 gr:

calorie: 158 kcal

grassi: 0.5 g

carboidrati: 34 g

COMUNE DI NOCETO

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE D.E.C.O.

(DELIBERA DI CONSIGLIO COMUNALE N. 17 DEL 30/4/2018)

SCHEMA IDENTIFICATIVA N. 2

DENOMINAZIONE

SALAME FRITTO DI SANT'ANTONIO – Salam frit ed S. Antoni

NOTE STORICHE

Il maiale, nella storia, era chiamato “il Salvadanaio dei poveri”.

Nella preistoria era molto apprezzata la sua carne e veniva mangiata e affumicata, i Celti chiamavano il maiale Gusen (in forma dialettale).

Con il passare del tempo l'uomo imparò a conservare parte di esso sotto sale.

Nel medioevo si conservò la carne del maiale salata, insaccata e macinata, ne abbiamo riscontro nella storia della Via Francigena.

Nel 1426 N. Piccinino, condottiero del duca di Milano, ordinò di far uccidere 120 maiali per farne salami (porchos viginiti a carni bus pro sablamine).

Nel 1581 troviamo la prima volta la parola salame in un ricettario perchè prima veniva chiamato INSICIA (insaccato).

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO PER N. 4 PORZIONI/PERSONE

Salame di maiale italiano di almeno 12 mesi. La stagionatura non deve superare i 10 giorni.

La fetta, rotonda, di spessore di 0,5 cm.

La percentuale di grasso deve variare tra il 20 e il 25%

PROCEDIMENTO

Infarinare e friggere nel burro. Sfumare a fine cottura con Malvasia di Parma

VALORI NUTRIZIONALI

Proteine 30

Lipidi 30



COMUNE DI NOCETO
SERVIZIO BILANCIO E TRIBUTI

PEC protocollo@postacert.comune.noceto.pr.it
Tel. 0521 – 622 131 Fax. 0521 – 622 100

PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO BILANCIO E TRIBUTI

Sulla proposta n. 1109/2018 del SERVIZIO ISTRUZIONE CULTURA E SPORT ad oggetto: "LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE - DE.C.O. - APPROVAZIONE LINEE GUIDA, SCHEDE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTI E LORO ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.C.O. , ai sensi dell'art. 49, 1° comma, e dell'art. 147-bis, 1° comma, del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000,

ESPRIME

parere FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile.

IL RESPONSABILE
con firma digitale
(ANCORATI GIANLUCA)



COMUNE DI NOCETO
SERVIZIO ISTRUZIONE CULTURA E SPORT

PEC protocollo@postacert.comune.noceto.pr.it
Tel. 0521 – 622 131 Fax. 0521 – 622 100

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Sulla proposta n. 1109/2018 del SERVIZIO ISTRUZIONE CULTURA E SPORT ad oggetto: "LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE - DE.C.O. - APPROVAZIONE LINEE GUIDA, SCHEDE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTI E LORO ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.C.O. , ai sensi dell'art. 49, 1° comma, e dell'art. 147-bis, 1° comma, del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000,

ESPRIME

parere FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica.

IL RESPONSABILE
con firma digitale
(AGOSTINI ANNA)