



VERBALE DELLA GIUNTA COMUNALE

SEDUTA NR. 35	28/09/2023
DELIBERAZIONE NR. 127	
REGISTRO DE.CO. – ISCRIZIONE DEL PRODOTTO TIPICO “RAVIOLO DI MEZZO”, ATTESTANTE L’ORIGINE LOCALE, NELL’APPOSITO REGISTRO COMUNALE PER LA TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI	

L’anno duemilaventitré, questo giorno ventotto, del mese di settembre, alle ore 17.30, legalmente convocata, si è riunita nella Sala delle Adunanze la Giunta Comunale.

Fatto l'appello risultano i Signori:

		Presente	Assente
- LAMBERTINI Paolo	Sindaco	SI	
- SPERANZA Roberto	Vice Sindaco	SI	
- DOGLIOTTI Marco	Assessore	SI	
- GARRA Caterina	Assessore	SI	
- GHIONE Fabrizio	Assessore		SI
- PIEMONTESI Ilaria	Assessore	SI	
		5	1

Partecipa alla seduta, incaricato della redazione del verbale, il Segretario Comunale del Comune Dott. Marino ALBERTO.

Il Sindaco Paolo LAMBERTINI assume la Presidenza e, constatato il numero legale degli intervenuti e la legalità dell'adunanza, invita i presenti alla trattazione dell’argomento indicato in oggetto.

28/09/2023

NR. 127

REGISTRO DE.CO. – ISCRIZIONE DEL PRODOTTO TIPICO “RAVIOLO DI MEZZO”, ATTESTANTE L’ORIGINE LOCALE, NELL’APPOSITO REGISTRO COMUNALE PER LA TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI

LA GIUNTA COMUNALE

Udita la relazione introduttiva ed illustrativa del Sindaco – Presidente;

PREMESSO

Che in data 27 settembre 2012, con delibera n. 42, veniva approvato dal Consiglio Comunale il Regolamento Comunale per la tutela dei prodotti tipici locali - Istituzione della De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e conseguentemente istituito, ai sensi dell’art. 5 del citato Regolamento il registro pubblico per i prodotti agro-alimentari tipici del territorio comunale, nonché nominata, con decreto sindacale, apposita Commissione di valutazione, competente ad esaminare ed esprimere parere alla Giunta in ordine ai prodotti aventi requisiti e caratteristiche per l’acquisizione del titolo di De.C.O, secondo le prescrizioni dettate dallo strumento regolamentare comunale;

Che con deliberazione del Consiglio Comunale nr 49 del 25 settembre 2020 venivano approvate rettifiche al Regolamento Comunale per la tutela dei prodotti tipici locali nella quale si disponeva che l’acronimo De.C.O. e la locuzione “Denominazione Comunale di Origine” venissero sostituiti rispettivamente con l’acronimo De.Co. e con la locuzione “Denominazione Comunale”;

VISTO l’art. 9 del predetto Regolamento ove prevede che, su proposta della Commissione De.Co. della valutazione, la Giunta Comunale, con proprio atto deliberativo, provvede all’iscrizione dei prodotti tipici proposto per attestarne l’origine locale;

ATTESO che la Commissione di cui al capo precedente si è pronunciata su nr 1 istanza racchiudendo la conclusione dei propri lavori nel verbale nr. 1/2023 del 19.09.2023, nel quale, motivando compiutamente, esprime parere favorevole all’iscrizione del seguente prodotto:
Raviolo di Mezzo;

DATO ATTO che la Commissione De.Co. con nota acquisita al protocollo del Comune nr 20613 del 21/09/2023 ha inviato alla Giunta Comunale il verbale nr 1/2023 chiedendo il parere favorevole della Giunta Comunale e l’approvazione del prodotto;

PRESO ATTO dei lavori della Commissione, condivise le istruttorie e fatte proprie le conclusioni;

ACQUISITO il parere dei regolarità tecnica in ordine alla mera verifica del rispetto delle procedure di cui al regolamento citato in premessa;

DATO ATTO che dal presente deliberato non conseguono spese per il Comune;

Con voti favorevoli unanimi espressi nei modi e nelle forme di legge;

DELIBERA

Per i motivi indicati in premessa, su proposta favorevole dell'apposita Commissione De.Co.

Di iscrivere nel Registro De.Co. il seguente prodotto:

Raviolo di Mezzo

approvando la scheda descrittiva e identificativa allegata dalla Commissione De.Co. al proprio verbale del 19/09/2023.

Di allegare alla presente il verbale della Commissione De.Co. nr. 1/2023 a giusta motivazione dell'avvenuto riconoscimento ed iscrizione nel registro;

Di disporre la diffusione della presente deliberazione sul portale internet dell'Ente;

Di rendere di pubblica visione il registro De.Co. presso l'Ufficio URP - Relazioni con il Pubblico;

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta impegno di spesa.

SUCCESSIVAMENTE,

LA GIUNTA COMUNALE

RAVVISATA l'opportunità di dare immediata esecuzione al presente atto,

Con voti favorevoli unanimi espressi nei modi e nelle forme di legge, ai sensi e per gli effetti dell'art.134, quarto comma, del Decreto Legislativo 18/08/2000 n.267;

DELIBERA

la presente deliberazione è dichiarata immediatamente eseguibile.



Commissione De.C.O.
denominazione comunale di origine

Verbale nr. 1 /2023

**LA COMMISSIONE COMUNALE DE.C.O.
nominata con decreto sindacale nr.24/2022**

Riunitasi in data 19 settembre alle ore 8,30 presso la sala riunioni del palazzo comunale.

Presenti i componenti signori:

Lorenzo Chiarlone	Esperto di storia locale
Giorgia Ferrari	Rappresentante del Consiglio Comunale
Giorgio Ferraro	Esperto gastronomico locale
Francesca Pera	Rappresentante del Consiglio Comunale
Luciano Miglietti	Esperto socio-culturale
Anastasia Aliberti	Segreteria del Sindaco con ruolo di verbalizzante

Il Consigliere Francesca Pera dà avvio ai lavori reintroducendo la proposta:

“Il Raviolo di Cairo” - Istante Viano Alessandro, titolare del laboratorio di pasta fresca “Arte e Pasta” in Cairo Montenotte /Istanza del 12.1.2018 - prot. 723 – integrata il 29.1.2018 prot. 2147

Il Signor Miglietti introduce al signor Ferraro, nuovo membro della Commissione, e ai colleghi quanto segue:

“La Commissione De.CO convocata più volte per l’esamina della proposta ha sempre risposto in modo affermativo concordando sul fatto che il prodotto sia effettivamente patrimonio della cultura gastronomica cairese, tuttavia non ritiene di limitare alla sola Cairo la produzione di tale piatto. Il comprensorio cairese è sempre stato “terra di mezzo” compreso tra la stretta fascia dell’immediato entroterra della riviera ligure ed il Piemonte ricco in foraggi ed in allevamenti di bestiame. Una delle due aree molto parca nell’uso della carne e molto disposta al sapiente uso delle verdure, l’altra più ricca in animali da macello molto disponibile ad un ampio uso dei prodotti degli stessi. La conseguenza è stata che i ripieni per la preparazione di piatti tradizionali è sfociata nel “pansotto” ligure ricco di erbe (soprattutto primaverili) ma privo di carne e “l’agnolotto” piemontese privo di verdura. La peculiarità del raviolo della nostra terra non nasce tanto dall’utilizzo di prodotti particolari, quanto piuttosto dal rapporto di equilibrio che tra essi intercorre. Le notizie in possesso della Commissione nascono dalla tradizione familiare di ciascun componente integrata dall’esperienza di quelli più anziani che ricordano le loro madri e le nonne

impegnate nella preparazione del prodotto così come in seguito descritto. Certamente tali nozioni sono in possesso anche di persone non specificamente cairesi quanto piuttosto del comprensorio cairese, ivi comprendendo diversi altri paesi dell'alta val Bormida, inclusi certamente paesi del Monferrato piemontese, fin quasi alla confluenza della Bormida di Spigno con quella di Millesimo.

Per questa ragione mentre si ritiene che il prodotto sia certamente da inserire nell'elenco dei prodotti De. Co. tuttavia pare limitativa e pertanto si suggerisce la denominazione più appropriata di RAVIOLO DI MEZZO"

La Commissione, a seguito, riconosce nuovamente che il prodotto abbia particolarità tali da attestarne la tradizione locale e, come da precedenti incontri, si concorda all'unanimità di mandare valutazione al Sindaco per i successivi adempimenti, proponendo la denominazione di **Raviolo di mezzo.**

Il Consigliere Pera illustra il progetto "Sulle orme di Francesco", progetto culturale che racchiuderà gli eventi organizzati sul territorio che saranno legati dal medesimo filone.

A breve verrà convocato un incontro a cui saranno invitati a partecipare tutti i Comuni della Val Bormida, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti De.co e condividere un percorso comprensoriale.

Il Comune di Cairo proporrà di organizzare eventi/incontri con cadenza mensile e di aprire questo ciclo di appuntamenti al Convento di San Francesco attualmente gestito dagli scout e rivalorizzarne la zona.

Il signor Chiarlone, a tal proposito, suggerisce di ripristinare la segnaletica e le indicazioni che attualmente non sono presenti e propone di organizzare iniziative in occasione del centenario francescano del 2026, essendo il Convento uno dei siti più importanti del territorio cairese.

I lavori terminano alle 9,45.

Letto e sottoscritto

In Rappresentanza della Commissione

Francesca Pera- Consigliere

La Segretaria verbalizzante

A. Aliberti

IL RAVIOLO DI MEZZO

Definizione: Foglio di pasta fresca all'uovo contenente all'interno un ripieno di carne e verdura

Ricetta e procedimento produttivo.

INGREDIENTI

Per la pasta:

farina 00 con aggiunta di semola rimacinata in rapporto 10-15 %

- 1 uovo medio per ettogrammo di farina (preferibilmente utilizzo di solo tuorlo d'uovo che favorisce la solidità dell'impasto ed una buona tenuta di cottura)
- Acqua potabile q b ad ottenere un impasto solido

Per il ripieno:

- 1 parte in peso di verdure tradizionali (scarola a foglia larga — indivia a foglia riccia — verza in stagione invernale) pronte per la cottura dopo accurata pulizia e lavaggio
- 1 parte in peso di carne pronta per la cottura di cui 50% polpa magra di bovino (es Reale) e 50% suino (preferibilmente "lonza")
- Vino bianco secco (es: cortese)
- Formaggio parmigiano o grana grattugiato
- Sale marino q b

Per il soffritto

- Verdure (carote, sedano, cipolle)
- Erbe aromatiche e spezie (alloro, rosmarino, salvia, timo, maggiorana, noce moscata)
- Olio EVO e burro

PROCEDIMENTO:

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Dopo accurata pulizia e lavaggio delle verdure, si portano a bollore in pentola con acqua fino a cottura. Quindi si scolano e si strizzano (operazione preferibile in torchio di acciaio forato) e si abbattano di temperatura fino a 3/4⁰ C circa

Si procede quindi ad arrostitire la carne preparando un trito di cipolle, sedano (poco) e carote e facendolo soffriggere nell'olio con moderata aggiunta di burro. A cipolle imbiandite si rosola la carne, quindi si aggiungono le erbe aromatiche, sale e spezie. Si sfuma quindi col vino bianco e si porta a fine cottura. Quindi anche la carne arrostita deve essere abbattuta di temperatura a 3/4⁰ C

Si passa poi a tritare a freddo carne e verdure; quindi si mescolano assieme aggiungendo anche formaggio grattugiato ed aggiustando di sale.

Il ripieno è pronto per essere posizionato all'interno della sfoglia

PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA:

Si mescolano gli ingredienti indicati per la pasta fino ad ottenere un impasto di consistenza piuttosto solida con un'umidità relativa variabile tra il 35% ed il 40% che verrà poi passato in una macchina sfogliatrice a cilindri di acciaio riducendo il lume tra i cilindri fino ad ottenere una sfoglia di spessore variabile tra mm 0,65 e mm.0,80.

FORMAZIONE DEL RAVIOLO

Premesso che il ripieno non deve mai essere inferiore al 50% della pasta di contenimento,

Esistono due formati correntemente in uso:

1. Il raviolo quadrato (quadrò)
2. Il raviolo pinzato (pinzò o "plin" alla piemontese)

Per il raviolo quadrato dopo aver inserito il ripieno tra due sfoglie si pressano le stesse intorno al ripieno così da ottenere i ravioli in quadrati ritagliati dai 4 lati di cm da 2 a 3 di lato.

Per il raviolo pinzato il ripieno è posizionato su una sola sfoglia che, verrà ripiegata su se stessa racchiudendolo. Quindi il raviolo sarà ritagliato partendo dal lato ripiegato cercando di formare due incavi laterali per favorire la cattura del sugo di condimento. Per favorire l'operazione le estremità del raviolo possono essere pinzate tra pollice ed indice (dove "pinzò"). Ne deve risultare una sorta di cilindretto con tre lati ritagliati ed uno ripiegato di dimensioni cm $2 \frac{5}{3}$ per $1 \frac{5}{2}$ ciascuno del peso di g. da 2 a 3.

La pasta di contenimento potrà essere tagliata con una rotella tagliapasta se prodotti manualmente (nella tradizione "di famiglia") o prodotti da macchina raviolatrice in laboratorio professionale.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA
(art. 49 D.lgs nr 267 del 18 agosto 2000)

**REGISTRO DE.CO. – ISCRIZIONE DEL PRODOTTO TIPICO “RAVIOLO DI MEZZO”, ATTESTANTE
L’ORIGINE LOCALE, NELL’APPOSITO REGISTRO COMUNALE PER LA TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI
LOCALI**

In riferimento alla proposta di deliberazione si esprime parere favorevole di regolarità
tecnica

Cairo Montenotte, li 27/9/2023

Il Dirigente settore finanziario
Andrea Marengo



Letto, confermato e sottoscritto.

**IL PRESIDENTE
F.to P. LAMBERTINI**

**IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to M. ALBERTO**

REFERTO DI PUBBLICAZIONE

L'Istruttore incaricato della pubblicazione attesta che copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio on line del Comune il giorno 29/09/2023 e vi rimarrà per 15 (quindici) giorni interi e consecutivi ai sensi dell'art. 124 - 1° comma - del D.Lgs 18/08/2000, nr. 267.

Cairo Montenotte, li 29/09/2023

**L'ISTRUTTORE AMMINISTRATIVO
F.to M. GARABELLO**

La presente deliberazione è dichiarata **IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE**

**CERTIFICATO DI ESECUTIVITÀ
(Art. 134, 3° comma, del D.Lgs. 18/08/2000 - nr. 267)**

La presente deliberazione è divenuta esecutiva il

Cairo Montenotte, li

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

Cairo Montenotte, li 29/09/2023

Visto:

**L'ISTRUTTORE AMMINISTRATIVO
Monica GARABELLO**