



Città di  
**CAIRO**  
Montenotte

**COPIA**

**VERBALE DELLA GIUNTA COMUNALE**

SEDUTA NR. 17	12/05/2022
DELIBERAZIONE NR. 67	
REGISTRO DE.CO. – ISCRIZIONE DEI PRODOTTI TIPICI, ATTESTANTI L'ORIGINE LOCALE, NELL'APPOSITO REGISTRO COMUNALE PER LA TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI	

L'anno duemilaventidue, questo giorno dodici, del mese di maggio, alle ore 08.30, 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	
- BRIANO Maurizio	Assessore	SI	
- GARRA Caterina	Assessore	SI	
- GHIONE Fabrizio	Assessore	SI	
- PIEMONTESI Ilaria	Assessore	SI	
		6	0

Partecipa alla seduta, incaricato della redazione del verbale, il Vice Segretario Comunale del Comune Avv. Andrea MARENCO.

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.

12/05/2022

NR. 67

## **REGISTRO DE.CO. – ISCRIZIONE DEI PRODOTTI TIPICI, ATTESTANTI L'ORIGINE LOCALE, NELL'APPOSITO REGISTRO COMUNALE PER LA TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI**

### **LA GIUNTA COMUNALE**

#### **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 4 istanze racchiudendo la conclusione dei propri lavori nel verbale nr. 1/2022 del 7.4.2022, nel quale, motivando compiutamente, esprime parere favorevole all'iscrizione dei seguenti prodotti:

Zraria;

Frizze;

Uova alla rena;

Bunoet (ed nizôre) di traei sôî.

**DATO ATTO** che la Commissione De.Co. con nota acquisita al protocollo del Comune nr 8659 del 26/04/2022 ha inviato alla Giunta Comunale il verbale nr 1/2022 chiedendo il parere favorevole della Giunta Comunale e l'approvazione dei prodotti.

**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. i seguenti prodotti:

Zraria;

Frizze;

Uova alla rena;

Bunoet (ed nizôre) di traei sôî

approvando per ciascuno le schede descrittive e identificative allegate dalla Commissione De.Co. al proprio verbale del 7/04/2022.

**Di allegare** alla presente il verbale della Commissione De.Co. nr. 1/2022 a giusta motivazione dell'avvenuto riconoscimento ed iscrizione nel registro;

**Di disporre** la diffusione della presente deliberazione sul portale ternet 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;

## **DELIBERA**

la presente deliberazione è dichiarata immediatamente eseguibile.



Commissione De.C.O.  
denominazione comunale di origine

Verbale nr. 1/2022

## Esame istanze per attribuzione De.C.O. – Proposta

LA COMMISSIONE COMUNALE DE.C.O.  
nominata con decreto sindacale nr.13/2017

Riunitasi in data 07 aprile 2022– alle ore 8,30

Presenti i componenti signori:

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

Richiamato il Regolamento Comunale istitutivo della De.Co. e in particolare gli artt. 7 – 8 e 9.

Fissate le linee guida ai cui uniformare il giudizio di propria competenza, espresso in conformità ai dettami del Regolamento Comunale, con particolare riguardo agli artt. 3 e 7.

L'avvio ai lavori è alle ore 8,38.

Si riprendono le proposte valutate nell'ultimo incontro, prima dell'emergenza sanitaria da Covid-19.

Si valuta di procedere ad approfondire i seguenti prodotti, per proporre alla Giunta comunale il riconoscimento del marchio De.Co. :

- 1) Zraria
- 2) Frizze
- 3) Uova alla rena
- 4) Bunoet (ed nizòre) di traei sôi

Inoltre si provvederà a proporre alla Giunta comunale il riconoscimento del "Raviolo di mezzo di Val Bormida", approvato nell'ultima commissione De.Co il 10 settembre 2019.

Per ciascuno dei prodotti citati la Commissione si impegna a predisporre idoneo disciplinare, per regolarizzare le procedure come stabilite agli artt. 8 e 9 del Regolamento.

Condivise le bozze delle schede di ciascun prodotto il Signor Miglietti propone di integrare la descrizione raccogliendo le testimonianze di figure quali macellai, massaie, contadini che sono la memoria storica della preparazione dei prodotti presentati.

Il Prof. Chiarlone accenna alla storia antica dei prodotti legati alle famiglie cairesi sostenendo che ogni proposta per il riconoscimento del marchio De.Co debba essere documentata attraverso la storia e le tradizioni locali

Il Consigliere Pera si dice intenzionata, nell'occasione dei festeggiamenti del Compleanno della Città che si terranno alla fine del mese di aprile , di presentare ai cittadini i nuovi prodotti.

Il Consigliere Ferrari propone di procedere ad apportare le modifiche condivise e necessarie in modo da poter presentare il lavoro alla Giunta che, come da Regolamento, dovrà approvare le schede tecniche.

Sentiti i pareri favorevoli si rimanda alla presentazione ufficiale delle istanze per le successive valutazioni.

Letto e sottoscritto

I Commissari:

F.to L. Miglietti

F.to L. Chiarlone

F.to F. Pera

F.to G. Ferrari

Segreteria di Commissione

A. Aliberti

The image shows four handwritten signatures in cursive script, each corresponding to a name listed to the left. The signatures are: 1. L. Miglietti, 2. L. Chiarlone, 3. F. Pera, and 4. G. Ferrari. Below these is a signature for the secretary, A. Aliberti.

## Uova alla rena (o “Lòit ducz”)

Le “uova alla rena” sono un dolce al cucchiaio classificabile come piatto povero della tradizione cairese, specialmente contadina, confezionato soprattutto nel periodo pasquale, quando maggiore era la produttività parte delle galline. Sfruttando l’occasione dell’abbondanza di materia prima si assolveva altresì all’obbligo morale di procurare, con poca spesa, ai commensali di Pasqua un dolce gradito al palato da assaporare magari in compagnia del tradizionale “cestino pasquale”. In effetti l’unico ingrediente che la massaia contadina era costretta ad acquistare era lo zucchero. Poi, nel tempo e col miglioramento del tenore di vita, si sono aggiunti altri ingredienti usati facoltativamente.

### Note integrative

Con minime varianti lo stesso prodotto è chiamato in maniera differente nei paesi limitrofi (“Lòit ducz” e “Palle di neve” ).

Il dottor Franco Mallone, già veterinario condotto di Cairo Montenotte, classe 1923 deceduto nel 2004, cultore della buona cucina nonché noto conoscitore delle specialità locali, raccontava con rammarico di aver visto in tv il famoso cuoco francese Paul Bocuse presentare un piatto da lui chiamato “L’île flottante” *ispirato* (il termine usato fu: *copiato*) dal Lòit ducz (il dr. Mallone era carcarese di origine), la qual cosa lo faceva irritare in quanto assertore convinto della origine valbormidese del dolce. La denominazione *marina* scelta dal cuoco pare anche ricordare vagamente l’immagine *rivierasca* suscitata dalle nostre “uova alla rena” perché l’effetto visivo del prodotto può richiamare un certo numero di iceberg disseminati su una spiaggia (rena) dorata o color cioccolato.

### La ricetta base

#### Ingredienti:

- 6 uova
- zucchero g.100-150
- latte vaccino un litro
- farina g. 30-50

#### Ingredienti facoltativi

- vaniglina ½ bustina
- zucchero a velo g.50
- 1-2 cucchiaini cacao in polvere

#### Preparazione

Dopo aver separato dai tuorli gli albumi occorre montarli a neve con una frusta o un paio di forchette. (Facoltativamente se si è optato per l'uso dello zucchero a velo: questo va aggiunto agli albumi durante l'operazione). In una casseruola si mette a bollire il latte, zuccherato a piacimento. Una volta montati gli albumi se ne preleva una parte e, con l'aiuto di due cucchiaini, si forma una palla di neve che verrà immersa nel latte bollente rivoltandola un paio di volte ed immediatamente estraendola per porla su un piano inclinato a drenare il poco latte inglobato che si raccoglierà in una terrina larga e bassa (o in una pirofila).

Una volta formate e cotte tutte le palle, dopo aver tolto il latte dal fuoco, si sbattono i tuorli con una forchetta o una frusta aggiungendo la farina come addensante (più se ne aggiunge e più densa sarà la crema. Si aggiungerà eventualmente anche il cacao. Si incorpora quindi tutto il latte dolce, già usato, sempre sbattendo il composto. Rimesso il tutto nella casseruola, si ripone sul fuoco rimestando con un cucchiaino di legno fino a quando il latte avrà ripreso a bollire. Tolta allora dal fuoco la crema, che sarà di media densità, verrà versata nella terrina, entro la quale saranno state posizionate le palle di neve, e parzialmente anche sopra di esse. Appariranno così come bianche montagnole sparse su una spiaggia sabbiosa (versione "gialla") o dentro un lago di acqua scura (nella versione al cioccolato).

#### Considerazioni della Commissione De.C.O.

*Le "Uova ala rena" sono senza dubbio un prodotto tipico della tradizione cairese, confezionato almeno dagli anni '30 nella locanda "Roma" del centro storico per essere servito come dolce di fine pasto nelle ricorrenze importanti. Anche i carrettieri, presenti alle fiere a vendere il loro carro di legna da ardere, una volta incassato il denaro, nell'attesa che fosse ultimata la ferratura del loro cavallo dal maniscalco di via Dellavalle, si concedevano, alla fine del pasto, il lusso della degustazione di questo delicato dolce al cucchiaino.*



## La “Zraria” di Cairo Montenotte

È un prodotto tipico dell'entroterra ligure, soprattutto savonese, come molti altri di origine contadina. Un tempo, in un pentolone si faceva bollire, insieme a zampini, coda e ossa magari non perfettamente spolpate, per diverse ore con l'aggiunta di qualche cipolla, un gambo di sedano e un paio di carote. I pezzi di carne venivano quindi posti in diversi piatti e nei quali poi si versava il brodo per lo spessore di circa 1 cm., questo si solidificava poi in gelatina. Il piatto va consumato freddo.

### La storia

L'utilizzo delle parti meno nobili del suino per il confezionamento di questo piatto si perde nella notte dei tempi. Nulla doveva essere sprecato del prezioso animale e il consumo di parti ricche di grasso non era certo un ostacolo per il mantenimento della linea, data la quasi assoluta mancanza di soggetti obesi.

Una volta abbattuto il maiale, sovente nel periodo natalizio, si procedeva all'utilizzo delle parti non destinate alla conservazione e pertanto, oltre al sangue ed alle frattaglie, si poteva utilizzare la testa per la produzione del “salame cotto di testa”, oppure della “testa in cassetta”, oppure si poteva preparare la zraria.

### La ricetta

#### Ingredienti base:

- tutte le parti del suino ricche di collagene, come tendini, cartilagini, pelle e ossa; in altre parole la testa, incluso il grugno, le orecchie, gli zampini, la coda e qualche osso
- 2-3 cipolle
- 1 gambo di sedano
- 2-3 carote
- sale grosso q.b.
- pepe
- limone

#### Ingredienti facoltativi:

- gallo o gallina
- un pezzo di “muscolo” bovino
- 1 pizzico zafferano in polvere

### Preparazione tradizionale

Si mettono a bollire in un pentolone tutte le parti suine insieme alle verdure e al sale, A metà cottura (dopo un'ora e mezza circa ) si aggiunge facoltativamente il gallo o la



gallina. Durante la bollitura, con una schiumarola, si procede sovente ad asportare la schiuma che si forma, fino a alla fine della cottura, dopo circa tre ore. Si passa quindi in un colino il brodo che si è molto ristretto in cottura e che risulta ricco di collagene concentrato. I pezzi di carne vengono posti in un recipiente basso o direttamente nei piatti; se presente il gallo, non possono mancare la cresta e i bargigli.

Il brodo, versato intorno alla carne per lo spessore di 1- 1.5 cm., si solidifica in gelatina.

Un altro modo di preparare la carne consiste nel porla in un canovaccio di cotone bianco comprimendola in un contenitore così da assumerne la forma. Raffreddatasi, va poi tagliata a fette di circa 1 cm. e posta nei piatti versando quindi il brodo intorno.

Il modo migliore per la preparazione del piatto era, secondo alcuni, quello praticato a Montenotte. Qui, anziché continuare a schiumare il brodo durante la bollitura, questo veniva passato al colino solo a cottura ultimata e quindi posto in un recipiente cilindrico (di vetro o di terracotta) e lasciato una notte al freddo perché solidificasse. Il grasso si raccoglieva tutto in superficie e l'indomani mattina era possibile asportarlo facilmente con un cucchiaino (poteva poi essere utilizzato per ingrassare il cuoio degli scarponi). Recuperato il restante brodo, ormai divenuto gelatina, veniva leggermente riscaldato al fine di ridurlo nuovamente allo stato liquido aggiungendo a piacimento un pizzico di zafferano. Una volta liquefatto, veniva posto nei piatti dove l'attendevano le fette di carne come sopra descritte. Posto il tutto nella stanza più fredda della casa a subire il "gelo" dell'inverno (non esistevano frigoriferi) veniva poi consumato tal quale o con un po' di pepe ridotto in polvere e spremendovi sopra qualche goccia di limone.

#### Considerazioni della Commissione

*Numerose sono le testimonianze relative al consumo di questa vivanda nei mesi invernali nelle varie "osterie cairesi". Quella preparata da "Scurzòn" era considerata il top dagli appassionati. A Montenotte regina di questa preparazione era senza dubbio la signora Liliana, della località Isola, il cui marito Renato faceva onore al piatto, essendone ghiotto. La descrizione della preparazione è fedele al modus operandi di un tempo. Il prodotto merita senz'altro di essere inserito nell'elenco dei nostri prodotti De.Co.*

## La “Frizza” di Cairo Montenotte

Le “frizze” sono fagottini realizzati con fegato di maiale e l’aggiunta di poca salsiccia (o qualche taglio povero di carne e di lardo) insaporito, oltre che dal sale, anche da un elemento peculiare: le bacche di ginepro.

Dopo triturazione del fegato e dopo aver amalgamato l’impasto, si formano delle “polpette” che saranno avvolte dall’omento del maiale, una “retina” ricca di grasso che avvolge i visceri nell’addome suino (è detta volgarmente anche velo o nel dialetto cairese “urò”).

Ne risultano dei fagottini di circa mezz’etto di peso e di 5-6 cm. di diametro e 2-3 cm di spessore. Saranno poi cotti sulla piastra o fritti con pochissimo olio perché il grasso della “retina”, sciogliendosi, sarà sufficiente a cuocere e ad insaporire la frizza.

### La storia

Il prodotto si inquadra nell’uso comune di un tempo, ispirato al concetto di “non sprecare nulla” del maiale macellato.

L’abbattimento veniva eseguito nei mesi invernali, per lo più in dicembre o gennaio, quando la bassa temperatura favoriva la conservazione e la lavorazione delle carni.

Naturalmente le parti più facilmente deperibili - come il sangue e le frattaglie - necessitavano di un consumo più rapido rispetto ai tagli più nobili, destinati agli insaccati, con un tempo di conservazione molto più lungo. Nacquero così i “berodi”, la “turta ed sangu”, le “frizze” e altrove altre specialità. Questi prodotti erano consumati nel giro di pochi giorni, magari con l’aiuto di parenti e vicini che poi, a turno, restituivano il favore, quando a loro volta sacrificavano il loro maiale.

La presenza delle bacche di ginepro (apit o granaroeti de snèvr) come insaporitore del prodotto trova giustificazione nell’altro nome con cui questo è conosciuto in paesi vicini: “grive”. La “griva” altro non è che il tordo, uccello poco sofferente il freddo invernale, che si nutre spesso di bacche di ginepro e il sapore amarognolo delle sue carni sarebbe influenzato da tal tipo di dieta. Si narra anche che si usasse cucinare tali volatili senza eviscerarli; in tal modo le bacche ancora presenti nello stomaco avrebbero rilasciato il loro sapore in misura ulteriormente rilevante.

### La ricetta

#### Ingredienti:

- G 400 di fegato di suino
- g. 100 di salsiccia di maiale (togliendo la pelle) o pasta di salsiccia condita con sale e pepe (in alternativa 70 g. di carne suina e 30 g. di lardo)
- sale fino
- bacche di ginepro q.b.
- omento di suino.

## Preparazione

Si taglia il fegato in pezzetti, che saranno passati al tritacarne assieme alla salsiccia (o alla carne e lardo), si aggiungono le bacche di ginepro e si formano porzioni da g. 50 circa. Ognuna sarà avvolta in un pezzo di omento di idonee dimensioni che lo avvolgerà completamente, avendo cura di sovrapporre i lembi per almeno qualche centimetro per garantire che il prodotto mantenga la sua forma in cottura.

Tali fagottini saranno poi appiattiti schiacciandoli delicatamente con le mani fino a che il loro spessore sia ridotto a 2-3 cm. per assumere l'aspetto definitivo di "frizze", che potranno essere conservate un paio di giorni in frigorifero prima dell'utilizzo.

Saranno poi cotte sulla piastra oppure fritte in padella. Lasciate riposare qualche minuto, saranno servite ancora piuttosto calde.

## Considerazioni della Commissione

*La produzione casalinga delle "frizze" è ormai estremamente rara. Solo qualche nostalgico si cimenta nell'impresa, data anche la improbabile circostanza di possedere un tritacarne necessario per il lavoro accompagnato dalla rara disponibilità del "velo", ingrediente obbligatorio e non sempre reperibile. Si aggiunga la scarsa manualità nella manipolazione delle carni da parte delle persone comuni, risulta molto più agevole acquistarle direttamente nelle macellerie ove è possibile reperirle ogni volta che viene macellato un maiale. La tradizione di questa specialità, graditissima soprattutto alle persone di una certa età, è così mantenuta.*

## Bunoet (ed nizôre) di traei sôî

*Ingredienti* : nocciole tostate 100 gr.  
amarettini 100 gr  
savoiardî 100 gr.  
cioccolato fondente 100 gr.  
150- 170 gr. di zucchero + 2-3 cucchiari per il caramello  
Latte vaccino (intero) litri 1  
8 uova

### Procedimento

Le nocciole sguosciate devono essere tostate e private della pellicina. Tutti gli ingredienti solidi saranno poi ridotti in minuscole particelle. Il cioccolato fondente va grattugiato con grattugia in modo da non scaldarlo e provocarne la fusione. Occorre poi mescolare gli ingredienti inglobandoli con le uova (una ad una) e successivamente con il latte. Il composto assumerà una consistenza decisamente liquida.

Dopo aver caramellato con zucchero il fondo di uno stampo per budino (di quelli dotati di cono centrale), si riempie lo stampo e si chiude con coperchio (o foglio di alluminio) avendo cura di tamponare il cono centrale, nel caso fosse aperto, ad esempio con un tappo di sughero.

Far cuocere per 40- 45 minuti a bagnomaria in casseruola o meglio ancora infornare per un'ora sempre però in casseruola a bagnomaria, poi ancora coperta con coperchio proprio (un tempo si usava anche porre della brace sul coperchio, per favorire la cottura).

Si estrae infine dalla casseruola e si lascia raffreddare.

Una volta freddo si toglie il budino dalla forma seguendo le seguenti istruzioni:

- è opportuno passare un coltello da tavola a lama sottile tra il budino e le pareti della forma, sia all'esterno che intorno al cono centrale.
- Riscaldare quindi la forma sulla fiamma libera della cucina a gas (una volta si metteva sul putagé, il "fornello" a legna) fino a che non si avverte la sensazione che il caramello nel contenitore non si sia sciolto (è allora avvertibile un lieve sfrigolio).
- A questo punto, facendo attenzione a non scottarsi, muovere la forma con 2/3 rapidi movimenti rotatori orari/antiorari al fine di favorirne lo scollamento del budino. Fatto questo, posizionare un piatto, adatto per dimensioni, al di sopra

della forma e capovolgere. Servire freddo, preferibilmente il giorno dopo la preparazione.

Conservare, coperto con lo stampo utilizzato, in frigorifero, quindi tenerlo a temperatura ambiente un paio d'ore prima del consumo, quando si potrà notare la naturale divisione in tre strati, generata dalla differenza di peso specifico degli ingredienti: il cioccolato fondente scende sul fondo dando origine allo strato più scuro, latte e uova rimangono nel mezzo mentre le nocciole galleggiano. Dopo averlo capovolto, una volta raffreddato, le posizioni nel ghiotto budino risulteranno invertite.

### *Considerazioni della Commissione*

*Da iscrivere senza dubbio tra i prodotti De.co di Cairo Montenotte. Per esperienza di alcuni componenti la Commissione, il "bunoet di traei sôl" rientra nei dolci festivi della tradizione cairese: non poteva mancare sulle tavole delle famiglie nelle festività più importanti, soprattutto a Natale e a Pasqua.*

*La ricetta era anche stata oggetto di studio al corso organizzato all'interno dell'iniziativa comunale "Nutrimente", tenutasi a maggio del 2018 nei locali della Società Operaia di Mutuo Soccorso "G. C. Abba" dal titolo "Dolce e salato della tradizione festiva". Molte persone iscritte, specialmente "nonne", lo ricordavano nella antica modalità di produzione con la brace posta sul coperchio.*

*Inoltre risulta che 14 bunoetti (pari a 224 porzioni) cotti a bagnomaria nel forno a legna della pizzeria "La Grotta" erano stati serviti ai commensali partecipanti alla "Cena dei colori" organizzata nella via maestra del centro storico di Cairo (via Roma) il 26 agosto dello stesso anno con la finalità di una raccolta fondi a favore delle vittime del ponte Morandi in Genova.*

*Questo eccellente dolce al cucchiaino si differenzia dal bunoet piemontese per la peculiarità di essere prodotto solo con cioccolato fondente, anziché cacao in polvere e di presentarsi a tre strati invece che a due, come normalmente avviene nel budino della vicina regione.*

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

-----

**SU DELIBERAZIONE AD OGGETTO:**

REGISTRO De.Co. – ISCRIZIONE DEI PRODOTTI TIPICI, ATTESTANTI L'ORIGINE LOCALE, NELL'APPOSITO REGISTRO COMUNALE PER LA TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI

Si esprime parere favorevole di regolarità tecnica dando atto del corretto adempimento delle procedure.

Cairo Montenotte, li 10/5/2022

Il Dirigente settore finanziario  
Andrea Marengo





**Letto, confermato e sottoscritto.**

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

**IL VICE SEGRETARIO COMUNALE  
F.to A. MARENCO**

---

**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 12/05/2022 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 12/05/2022

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

---

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 12/05/2022

**Visto:**

**L'ISTRUTTORE AMMINISTRATIVO  
Martina PATRONE**