



COMUNE DI VALGUARNERA CAROPEPE
LIBERO CONSORZIO DI ENNA

DELIBERA DI GIUNTA COMUNALE n° 169 DEL 24/11/2016

Oggetto: Approvazione disciplinare di produzione del Pane di San Giuseppe di Valguarnera De.C.O.-

| COMPONENTI LA GIUNTA COMUNALE | | PRESENTE | ASSENTE |
|-------------------------------|--------------|----------|---------|
| DRAIA' FRANCESCA | SINDACO | ✓ | |
| TROVATO ALFONSO | ASSESSORE | ✓ | |
| GRECO CONCETTA | VICE SINDACO | ✓ | |
| RICCOBENE FABIO | ASSESSORE | ✓ | |
| PLATANIA ENRICO | ASSESSORE | ✓ | |
| | | 5 | 0 |

Regolarità Tecnica attestata ed acquisita dal Responsabile del Settore Economico Finanziario.

All. n. (2) che è parte integrante dell'atto deliberativo.

L'anno duemilasedici, il giorno 24, del mese di novembre, alle ore 15,50, nella sede Municipale del Comune di Valguarnera.

LA GIUNTA COMUNALE


Con la partecipazione del Segretario Generale dott. Alfredo Verso.

- VISTO l' O.R.E.L. vigente nella Regione Siciliana;
- VISTA la L.R. n° 44/91;
- Visto l' art.12 della L.R. 30/00;
- Visto lo Statuto Comunale approvato con delibera C.C. n. 119 del 17/11/2003;
- Vista la proposta del Responsabile del Settore Economico -Finanziario e dell' Assessore alle Attività Produttive allegato n. (1), che fa parte integrante del presente atto deliberativo
- Preso atto che sulla proposta risulta attestata la Regolarità Tecnica allegato n. (2)
- Ritenuto che la sottoscrizione delle attestazioni rilasciate ai sensi dell' art.12 della L.R. 30/00 equivalgono ad attestazioni di regolarità formale e sostanziale del provvedimento;
- Ad unanimità di voti espressi in forma palese legalmente resi ed accertati.

DELIBERA

1. **Approvare** la proposta del Responsabile del Settore Economico Finanziario e dell' Assessore alle Attività Produttive, che fa parte integrante del presente atto.
2. **Demandare** al Responsabile del Settore Economico Finanziario di compiere gli atti gestionali conseguenti al presente provvedimento.

Il Segretario Generale
Alfredo Verso



L'Assessore Anziano
Alfonso Troyato



Il Sindaco
Francesca Draia





**COMUNE DI VALGUARNERA CAROPEPE
LIBERO CONSORZIO DI ENNA**

Allegato n. (1)

Propone il Responsabile del Settore Economico -Finanziario Dott. Calogero Centonze e l'Assessore alle Attività Produttive Sig.ra Concetta Greco.

OGGETTO: Approvazione disciplinare di produzione del Pane di San Giuseppe di Valguarnera De.C.O.-

- **Premesso** che il Consiglio Comunale, con Deliberazione n° 105 del 11-12-2015, ha approvato il “Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agroalimentari e tradizionali locali. Istituzione della De.C.O. , del Registro De.C.O. e relativo Logo” per la tutela e la promozione delle produzioni locali ;
- **Considerato** che con Decreto Sindacale n° 25 del 26-07-2016 è stata nominata la Commissione Comunale per la De.C.O. prevista dall' Art. 9 del citato Regolamento;
- **Considerato** che la Commissione Comunale per la De.C.O. si è riunita nei giorni 17-08-2016, 19-10-2016 e 14-11-2016 per la predisposizione del Disciplinare di Produzione del Pane di San Giuseppe di Valguarnera così come previsto dall'art. 9, comma 8 e 9;
- **Considerato che** in data 14-11-2016 detta Commissione ha completato l'istruttoria e la redazione del Disciplinare De.C.O. per la produzione del Pane di San Giuseppe di Valguarnera (Allegato A) trasmettendo lo stesso alla Giunta Comunale per l'approvazione;
- **Considerato**, quindi, di procedere all'approvazione del Disciplinare De.C.O. per la produzione del Pane di San Giuseppe di Valguarnera che rappresenta un prodotto di eccellenza nel nostro Comune con la cui storia e tradizioni si lega indissolubilmente;
- **Considerato** che salvaguardare l'originalità di tale produzione locale significa concretamente tutelare e custodire il lavoro, le abitudini e gli usi della nostra gente;
- **Atteso** che è compito primario di questa Amministrazione tutelare e garantire tutto ciò che è frutto della nostra storia, della esperienza, della genialità e della fatica dei nostri artigiani;

Per tutto quanto sopra esposto,

PROPONE

- 1) **Approvare** il Disciplinare De.C.O. di produzione del Pane di San Giuseppe di Valguarnera (Allegato A) così come predisposto dalla Commissione Comunale per la De.C.O.;
- 2) **Di conferire** al Pane di San Giuseppe di Valguarnera la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) e di iscriverlo nell'apposito Registro previsto dall'art. 5 del Regolamento De.C.O.;
- 3) **Di precisare** che il logo De.C.O. è di esclusiva proprietà del Comune di Valguarnera Caropepe e che lo stesso verrà concesso a quei produttori che ne faranno richiesta e dichiareranno sotto la propria responsabilità di attenersi a tutto quanto prescritto nel Disciplinare in oggetto e nel Regolamento De.C.O.-.

L'Assessore alle Attività Produttive
Sig.ra Concetta Greco



Il Responsabile del Settore Economico Finanziario
Dott. Calogero Centonze



Allegato "A"



COMUNE DI VALGUARNERA CAROPEPE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PANE DI SAN GIUSEPPE DI VALGUARNERA De.C.O.

Art.1

Denominazione del prodotto

La Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) "Pane di San Giuseppe di Valguarnera" è riservata al pane prodotto artigianalmente che corrisponde alle condizioni, ai requisiti ed alle prescrizioni previste nel presente disciplinare.

Art.2

Riferimenti storici

La celebrazione di San Giuseppe del 19 marzo ha un'origine antropologicamente riferibile ai riti propiziatori primaverili della tradizione pre-cristiana.

Una tradizione che affonda nella mitologia greca con un preciso riferimento al culto di Demetra a cui si attribuisce la nascita del pane. E come spesso accade, la tradizione arcaica si innesta in quella religiosa. Il pane di S. Giuseppe nasce come pane votivo, per la cultura greca e per quella romana poi rappresentava l'inizio della primavera, l'alternanza delle stagioni e il dio sole, continuò ad essere preparato per la "tavola di S. Giuseppe" che ricordava l'ultima cena di Gesù con gli apostoli da quando la data del 19 marzo fu inserita nel 1400 nel calendario liturgico. Questa è una festa in cui si esprime la pluralità della vita di una comunità, legata alla condizione dei poveri e degli abbandonati, figurati come il falegname Giuseppe e la sua sposa Maria a cui, da poveri in fuga quali erano, venne negato un ricovero.

Per questo motivo San Giuseppe, oltre ad essere il patrono dei falegnami e degli artigiani, diventa anche il protettore dei poveri. E alla povertà si lega simbolicamente il pane quale primo elemento di conforto e di sussistenza che si porge a chi ha fame.

Da questo presupposto discende il legame intercorrente tra Giuseppe e questo alimento che, nella sua prerogativa simbolica, trova collocazione privilegiata sugli altari e sulle "Tavole di San Giuseppe" imbandite in molte case siciliane per ringraziare di qualche grazia ricevuta.

Naturalmente lo scorcio spettacolare della tavola è dominato proprio dal pane, infatti il pane di S. Giuseppe di Valguarnera è unico per l'utilizzo del grano duro coltivato in Sicilia che possiede qualità organolettiche esclusive, per l'aggiunta di lievito madre e lievito compatto assolutamente naturali, ma il vero segreto rimane la lunga e lenta lavorazione e nel tempo di posa a lievitazione.

Ogni pane viene poi rigorosamente a mano piegato arrotondato, modellato con varianti figurative dell'esito plastico creativo, spennellato di un battuto di acqua e uovo e poi viene ricoperto di papavero. Il risultato finale dopo questa lunga preparazione è un pane compatto, gustoso, croccante come un biscotto nella parte esterna e di lunga conservazione. Un prodotto che racchiude tradizione, simbologie, arte e che può rappresentare la nostra intera comunità.

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione del "Pane di San Giuseppe di Valguarnera", comprende il territorio del Comune di Valguarnera Caropepe.

Art.4

Materie prime

Le materie prime impiegate sono le seguenti:

- Semola prodotta in stabilimenti siciliani da grano duro e/o da grani antichi siciliani o da produzioni in biologico, coltivate in Sicilia.
- lievito madre (criscenti)
- acqua
- uova
- sale
- papaverina
-

Art.5

Modalità di preparazione

Alla semola viene associata una percentuale di acqua pari al 52% circa alla temperatura di 24°C. Viene aggiunto anche il lievito madre (criscenti), precedentemente preparato, in una percentuale del 10-12% ed il sale ad una percentuale del 2% entrambi riferiti al peso della semola. Successivamente si procede all'impasto per un tempo di circa 25/30 minuti e comunque fino al raggiungimento di un'uniforme consistenza. La pasta ottenuta viene preparata a strisce, spezzata e lavorata conferendole le caratteristiche forme. Queste vengono messe a lievitare in un'area dedicata per un periodo di 4/5 ore. Prima di procedere alla cottura le forme vengono punte con una forchetta, pennellate con uovo battuto e cosparse di papaverina. La cottura avviene in forno ad una temperatura di circa 220 °C fino al raggiungimento di un colore dorato (40/50 minuti) in funzione della pezzatura. Dopo la cottura il pane viene fatto riposare fino al raffreddamento.

Art.6

Forme e pezzature

Le forme sono realizzate manualmente e caratterizzate dalle più svariate figure floreali e religiose, in stile baroccheggiante, con tagli prevalentemente effettuati nelle punte e nei fianchi. La pezzatura, a cottura ultimata, può variare da :

- 1) da 250 gr.;
- 2) da 500 gr.;
- 3) forme artistiche (peso variabile)

Art.7

Caratteristiche del prodotto finito

Il pane di San Giuseppe all'atto della sua immissione per il consumo deve presentare le seguenti caratteristiche: crosta di colore dorato o dorato scuro, croccante di sapore biscottato, con mollica consistente di porosità fine ed uniforme e di odore e sapore debolmente acido. Nell'insieme deve risultare sapido e tipicamente aromatico per la presenza della papaverina e del lievito naturale.

Art.8

Requisiti per l'utilizzo della Denominazione Comunale

L'utilizzo della Denominazione Comunale "Pane di S.Giuseppe di Valguarnera" è concessa dal Comune di Valguarnera ai soggetti con sede produttiva nel territorio di cui all'art. 3, regolarmente iscritti nell'apposito registro gestito dal Comune secondo il regolamento adottato dal Consiglio comunale.

Art. 9

Vincoli e sanzioni

I soggetti autorizzati all'uso del marchio De.C.O., dovranno sottoscrivere per accettazione il presente disciplinare di produzione e accettarne integralmente i contenuti.

I controlli sull'osservanza delle norme del disciplinare sono di competenza del Comune che a tal fine potrà avvalersi della consulenza di Enti di ricerca, pubblici o privati, laboratori di analisi o altri soggetti con specifiche competenze operanti nel territorio.

In caso di inosservanza, anche parziale, del presente disciplinare il Comune provvederà a revocare la concessione al soggetto inadempiente

La Commissione

Il Responsabile del SUAP

Il presidente della Commissione

Accorso Alfonso

Dott. Calogero Centonze

Ass.re Greco Concetta

La Martina Giovanni

Pelligra Giuseppe

Calandra Angelo

Gallina Gianluigi

Vitello Giacomo

Di Dio Cinzia

D'Angelo Dario

Valguarnera 14.11.2016



COMUNE DI VALGUARNERA CAROPEPE
LIBERO CONSORZIO DI ENNA

ALLEGATO N. (2) OGGETTO: Approvazione disciplinare di produzione del Pane di San Giuseppe di Valguarnera De.C.O.-

RESPONSABILE DEL SETTORE ECONOMICO -FINANZIARIO

Ai sensi e per gli effetti dell'art.12 della legge regionale n. 30/00, in ordine alla regolarità tecnica della proposta, si esprime Parere FAVOREVOLE -

Sede Municipale 24/11/2016 -

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Sig. Fabio Gangemi

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dott. Calogero Centonze



**COMUNE DI VALGUARNERA CAROPEPE
LIBERO CONSORZIO DI ENNA**

IL SEGRETARIO GENERALE

ATTESTA

che la presente deliberazione della G.C. n. 169 del 24-11-16, in applicazione della legge regionale 3 dicembre 1991 n. 44, è stata affissa all'albo pretorio del Comune di Valguarnera in data 25-11-2016 per rimanervi quindici giorni consecutivi (art.11, comma 1°, come modificato dall'art.127, comma 21, della l.r. n. 17/04)

IL MESSO COMUNALE

IL SEGRETARIO GENERALE

Sede Municipale, _____

IL SEGRETARIO GENERALE

ATTESTA

Che la presente deliberazione, in applicazione della L. R. 3 dicembre 1991, n. 44 , pubblicata ll'albo pretorio del Comune di Valguarnera Caropepe per quindici giorni consecutivi dal _____ è divenuta esecutiva il giorno _____

- decorsi dieci giorni dalla pubblicazione (L.R. n.44/94 art.12, comma 1) ;
- a seguito di dichiarazione di immediata esecutività

ede Municipale, _____

IL SEGRETARIO GENERALE