



# CITTÀ di VENTIMIGLIA

## **DISCIPLINARE** **PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE** **DEL “BENARDU” DI VENTIMIGLIA**

***Adottato a termini del vigente Regolamento comunale  
approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 77 del 25.9.2008***

### **Art. 1 - Denominazione**

La DE.nominazione CO.munale di prodotto tipico di Ventimiglia è assegnata al dolce comunemente denominato “U BENARDU”, allorquando rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Il “Benardu” è un dolce tipico di Ventimiglia, unico nel suo genere, diffuso già nel XVI secolo, si presume così denominato dal nome Bernardo (San Barbardo – frazione di Ventimiglia, patrono della Liguria, festeggiato il 20 agosto).

E' conosciuto anche col nome di “Pan di Polenta”.

### **Art. 2 – Marchio**

Il marchio De.Co. del “Benardu” – **Autorizzazione n. 2 del 21.06.2012** – è di esclusiva proprietà del Comune di Ventimiglia, che potrà utilizzarlo liberamente a propria insindacabile discrezione.

Il simbolo è, dal punto di vista grafico, quello allegato al presente disciplinare per formarne parte integrante e sostanziale.

Le misure del medesimo sono libere.

### **Art. 3 - Soggetto proponente**

L'iscrizione nell'apposito Registro comunale previsto dal vigente Regolamento è concesso al soggetto proponente, “Circolo della Castagnola”, cui viene affidata la gestione del marchio, nei termini di cui ai successivi articoli.

### **Art. 4 - Soggetti utilizzatori**

Il soggetto proponente è delegato ad individuare i produttori ed i rivenditori del “Benardu” di Ventimiglia.

I medesimi, che dovranno preventivamente sottoscrivere per integrale accettazione il presente disciplinare, saranno iscritti in apposito Registro tenuto dal soggetto proponente.

Copia di detto Registro dovrà essere trasmesso, con frequente periodicità, ai competenti uffici comunali.

## Art. 5 - Modalità di utilizzo del marchio

Il marchio verrà consegnato su idoneo supporto informatico al soggetto proponente, che ne cura la riproduzione sotto la sua piena responsabilità.

Del marchio sono consentite le seguenti forme di impiego :

- esposto nei luoghi di produzione;
- esposto nei luoghi di commercializzazione;
- stampigliato su qualsiasi articolo utilizzato per il confezionamento (vaschette, sacchetti, carta, nastri, etichette adesive, ecc.); imballaggi e/o confezioni dovranno comunque risultare tali da garantire una gradevole immagine e conferire adeguata attrattiva nei confronti del consumatore;
- utilizzato per materiale pubblicitario;
- utilizzato per campagne pubblicitarie giornalistiche, telefoniche, radiofoniche, televisive, via internet o a mezzo altre tecnologie di comunicazione di massa.

## Art. 6- Zona di produzione

La zona di produzione riconosciuta ed autorizzabile è quella formata dai Comuni appartenenti al Distretto Ventimigliese, di seguito elencati :

<b>Airole</b>
<b>Apricale</b>
<b>Bordighera</b>
<b>Camporosso</b>
<b>Castelvittorio</b>
<b>Dolceacqua</b>
<b>Isolabona</b>
<b>Olivetta San Michele</b>
<b>Perinaldo</b>
<b>Pigna</b>
<b>Rocchetta Nervina</b>
<b>San Biagio della Cima</b>
<b>Seborga</b>
<b>Soldano</b>
<b>Vallebona</b>
<b>Vallecrosia</b>
<b>Ventimiglia</b>

## Art. 7 - Zona di commercializzazione

La zona di commercializzazione riconosciuta ed autorizzabile è prevista senza limiti geografici di distanza dai confini della Città di Ventimiglia, sia in Italia che negli Stati della Comunità Europea.

## Art. 8 - Caratteristiche del prodotto

La definizione "Benardu" di Ventimiglia con marchio De.Co. è riservata esclusivamente ai dolci che rispondono alle caratteristiche di seguito elencate :

RICETTA BASE (dosi per 6 "Benardi" del peso complessivo di kg. 1 circa)

- Farina bianca 00 gr. 250
- Polenta grana fine gr. 250
- Zucchero gr. 50

- Zibibbo gr. 125
- Lievito di birra gr. 25
- Olio extravergine d'oliva gr. 60 (½ bicchiere)
- Semi di finocchio 2 cucchiari
- Sale fino 2 pizziconi

#### PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

In una spianatoia sistemare la farina, lo zucchero, il sale, il lievito.

Facendo sciogliere il lievito in acqua calda, sempre con acqua calda impastare il tutto.

Ad impasto ben amalgamato ottenuto, aggiungere la polenta, l'olio, il finocchio e lo zibibbo, messo in ammollo 1 ora prima e sgocciolato dopo averlo lasciato in acqua calda per 2/3 minuti.

Amalgamare bene il tutto; l'impasto deve essere piuttosto consistente.

Formare con l'impasto ottenuto un panetto rotondo, coprire con un canovaccio e lasciare riposare per 20 minuti in ambiente caldo.

Senza più lavorare l'impasto, tagliare il panetto in 6 parti uguali formando, di ogni pezzo, un filoncino a due punte (14/15 cm.); incavare, con un'asticella di legno, la superficie di ogni filoncino in cinque parti, in modo da ottenere sei gobbette.

Spennellare con olio la superficie dei sei "Benardi" e sistemarli in una teglia con carta da forno.

Lasciare lievitare per 45 minuti in ambiente caldo, poi cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30/35 minuti; i "Benardi" devono prendere un colore dorato.

Consumare a prodotto freddo entro 2/3 giorni.

#### **Art. 9 - Attività di controllo**

Il soggetto proponente, in quanto unico autorizzato alla gestione del marchio, è tenuto ad impegnarsi per la sua tutela e ad effettuare anche forme di legittima vigilanza sul rispetto del presente disciplinare, segnalando tempestivamente al Comune ogni eventuale abuso di cui venga a conoscenza.

Sono di esclusiva competenza comunale ispezioni, controlli e l'applicazione di eventuali sanzioni, a termini di legge.

#### **Art. 10 - Norme finali**

Per quanto non previsto dal presente disciplinare si farà riferimento al vigente Regolamento comunale, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 77 del 25.9.2008, e trova applicazione la legislazione nazionale e regionale.

-----  
Letto, approvato e sottoscritto :

p. IL COMUNE DI VENTIMIGLIA  
**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO**

Luciana Lucianò

p. IL "CIRCOLO DELLA CASTAGNOLA"  
**IL PRESIDENTE**  
Lorenzo Viale

Ventimiglia, lì 21 giugno 2012.