



CITTÀ di VENTIMIGLIA

DISCIPLINARE **PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE** **DELLA “PISCIADELA” 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 prodotto culinario appartenente alla grande famiglia delle pizze e delle focacce comunemente denominato “PISCIADELA”, allorquando rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

La “PISCIADELA” è un prodotto di Ventimiglia conosciuto già alla fine del 1700, unico e tipico, fragrante e delicato, per le modalità di confezione, gli ingredienti previsti, per la preparazione della pasta, per la qualità del sugo e particolarmente per le guarnizioni.

Art. 2 – Marchio

Il marchio De.Co. della “PISCIADELA” – **Autorizzazione n. 4 del 01/12/2015** – 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 della “PISCIADELA” 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 è già in uso al soggetto proponente che ne potrà curare 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 :

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

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 "PISCIADELA DI VENTIMIGLIA" con marchio De.Co. è riservata esclusivamente alle pizze e/o focacce che rispondono alle caratteristiche di seguito elencate :

RICETTA BASE

(Confezione di una "pisciadela" in teglia rotonda di cm. 32/34 di diametro e bordura bassa di cm. 2/2,5)

Per la pasta:

- g. 300 di farina "00"
- g. 20 di lievito di birra
- g. 40 di olio extravergine di oliva ligure

- g. 80 di latte
- g. 80 di acqua
- un cucchiaino di zucchero
- un pizzico di sale fino

Per il sugo:

- g. 400 di pomodori pelati leggermente strizzati
- g. 40 di olio di oliva
- una cipolla (g. 80/100)
- due foglie di alloro
- un cucchiaino di zucchero
- un pizzico di sale fino

Per le guarnizioni:

- 10/12 spicchi di aglio italiano vestito
- 15/20 olive nere in salamoia originali "Taggiasche"
- 3/4 acciughe salate
- Una manciata di capperi all'aceto (g. 20/25)
- Una spolverata di origano

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

La pasta

Porre la farina sulla spianatoia formando un buco in mezzo.

Sistemare il lievito e lo zucchero e fare sciogliere nel latte ed acqua tiepidi.

Aggiungere il sale e l'olio.

Lavorare l'impasto affinché diventi omogeneo e morbido.

Formare un panetto e lasciare riposare l'impasto per 30/40 minuti coperto con canovaccio.

Il sugo

Disporre in una casseruola l'olio di oliva, il sale e la cipolla sminuzzata, facendola soffriggere fino a leggero indoramento.

Aggiungere i pomodori, lo zucchero e l'alloro.

Lasciare cuocere, con coperchio, per 15/20 minuti a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto.

Lasciare intiepidire il sugo prima di porlo in teglia sulla pasta.

Togliere le foglie di alloro.

Formazione della "PISCIADELA"

Stendere la pasta nella teglia unta di olio, formando attorno una leggera bordura.

Sistemare il sugo intiepidito e le guarnizioni in modo omogeneo, spezzettando le acciughe, terminando con una spolverata di origano.

Lasciare lievitare, in ambiente caldo, per 30/40 minuti, poi cuocere in forno preriscaldato a 200° per 25/30 minuti.

La "PISCIADELA" sviluppa il meglio del profumo e dei sapori se consumata calda.

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 fa 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 SINDACO
Dott. Enrico Ioculano

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

Ventimiglia, _____.