



Comune di Pula

CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Culuxioneddus frittus de arrescottu

Raviolini fritti di ricotta

DECO
DENOMINAZIONE
COMUNALE DI ORIGINE



PULA

Prodotto De.C.O. del Comune di Pula

Sommario

1. Premessa	3
2. Legame tra prodotto e territorio	3
3. Descrizione e caratteristiche del prodotto	4
4. Metodo di lavorazione.....	4
5. Caratteristiche del prodotto finito	5
6. Confezionamento ed etichettatura	5
7. Commercializzazione	6
8. Parametri di qualità.....	6
9. Controlli	6

1. Premessa

Attraverso il presente disciplinare di produzione l'Amministrazione comunale definisce gli elementi identificativi del prodotto dolciario "Culuxioneddus frittus de arrescottu" (Raviolini fritti di ricotta). L'individuazione di tale prodotto dolciario nell'ambito della tradizione gastronomica locale e il suo inserimento nel registro delle De.C.O. del Comune di Pula contribuisce a valorizzare e tutelare il patrimonio materiale e immateriale espressione della vocazione agro-alimentare del territorio.

In particolare, l'Amministrazione intende promuovere le tipicità locali di particolare interesse pubblico e, in quanto tali, meritevoli di promozione al fine di raggiungere le seguenti finalità:

- a) creare un'identità ed uno sviluppo del territorio;
- b) costituire uno strumento di riferimento per la promozione e valorizzazione del territorio e delle attività culturali ad esso connesse;
- c) ottenere ed assicurare un elevato livello qualitativo per i prodotti ad esso associati;
- d) garantire i consumatori in ordine alla provenienza, anche attraverso azioni informative e pubblicitarie;
- e) promuovere e sostenere la visibilità delle produzioni e la loro commercializzazione;
- f) migliorare i processi aziendali verso una migliore sostenibilità ambientale ed una valorizzazione delle risorse;
- g) creare nuove opportunità di lavoro afferenti i profili professionali relativi ai prodotti oggetto della tutela e valorizzazione.

Il raggiungimento di tali obiettivi presuppone la definizione delle regole e procedure per l'esatta identificazione del prodotto, in riferimento alle materie prime utilizzate, al metodo di lavorazione e alle caratteristiche del prodotto finito, al fine di ricondurre al marchio di denominazione comunale di origine solo le produzioni riconducibile alla cornice tecnica definita nel presente disciplinare tecnico.

2. Legame tra prodotto e territorio

Nella tradizione dolciaria regionale si registra un costante ricorso alle materie prime espressione della cultura agro-pastorale. Nei prodotti dolciari non mancano la farina, la ricotta e gli agrumi. Per la fase finale di dolcificazione dall'originario miele spesso si è passati all'impiego dello zucchero e in particolare a quello velato. I "Culuxioneddus frittus de arrescottu" (Raviolini fritti di ricotta) sono riconducibili ad una tradizione attestata che riconduce i "raviolini" dolci al periodo carnevalesco in un periodo dell'anno in cui era possibile reperire della ricotta fresca e degli agrumi nel pieno della loro maturazione. Espressione della cultura materiale legata alla tradizione agropastorale rappresentano un importante legame con il passato e ancora oggi, a Pula, sono i protagonisti del periodo carnevalesco, ma non solo. Dalle testimonianze raccolte risulta attestato che per la preparazione del ripieno la farina (su scetti) veniva lavorata a mano con lo strutto (ollu de procu), in un secondo momento la pasta veniva stirata con un mattarello (su tutturu), realizzato dal falegname del paese (su maistu de linna) su un tavolo in legno non regolare che procurava non poche

difficoltà di realizzazione alle massaie che realizzavano il raviolino dolce perché la pasta rischiava di forarsi. Per tagliare la pasta si utilizzava la rotella tagliapasta “sa sarretta” costituita da un manico in metallo o in legno e una rotella. Per il ripieno si impiegava prevalentemente la ricotta di pecora per la diffusione dell’allevamento ovino e per la facilità di reperimento anche per le famiglie più indigenti. La ricotta veniva poi amalgamata con lo zucchero e la scorza grattugiata di due limoni. La frittura veniva eseguita con lo strutto o con l’olio d’oliva (per chi possedeva uliveti). Per la fase finale della decorazione veniva impiegato lo zucchero in tempi in cui veniva venduto sfuso nei piccoli esercizi commerciali del Paese: tempi in cui le unità di misura erano *una liba* pari a 450 gr, *unu semesu* pari a 100 gr e *tresi unzasas* pari a 300 gr. In tempi in cui lo zucchero a velo non era ancora in commercio lo si polverizzava in casa.

3. Descrizione e caratteristiche del prodotto

3.1. Denominazione

La denominazione “Culuxioneddus frittus de arrescottu” o “Raviolino fritto di ricotta” è riservata al prodotto dolciario rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni indicate nel presente disciplinare ed ottenuto dalla lavorazione di pasta e ripieno.

3.2. Zona di produzione

La denominazione “Culuxioneddus frittus de arrescottu” o “Raviolino fritto di ricotta” è riservata esclusivamente al prodotto fritto le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo in Pula con l’impiego di materie prime locali o regionali.

3.3. Ingredienti

Il ripieno

- 1 kg di ricotta di pecora
- 200 gr circa di zucchero
- Scorza di limone grattugiati corrispondente a 2 limoni.

La pasta

- 1 kg di farina
- 110 g di strutto
- Un pizzico di sale
- Acqua quanto basta per la lavorazione

La frittura

Per la frittura si può utilizzare lo strutto oppure l’olio di oliva.

4. Metodo di lavorazione

Il metodo di lavorazione si articola nelle seguenti fasi: preparazione dell’impasto, preparazione del ripieno, modellatura e cottura.

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

Per la preparazione dell'impasto si lavorano 1kg di farina tipo 00 incorporando gradualmente l'acqua quanto basta, un pizzico di sale e 120 gr di strutto sciolto a bagnomaria o sul fornello. Tutti gli ingredienti vengono lavorati a mano oppure con l'impastatrice per circa 15 minuti in modo lento per evitare il suo surriscaldamento fino ad ottenere un impasto liscio, morbido ed elastico.

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Per il ripieno viene posta la ricotta di pecora in un contenitore, si aggiunge lo zucchero amalgamandolo bene con la ricotta stessa e infine si aggiunge la scorza grattugiata di limone raggiungendo un prodotto omogeneo senza grumi.

MODELLATURA E ASSEMBLAGGIO

Si divide la pasta in panetti e le forme vengono quindi poste in un tavolo in legno o acciaio. Con il mattarello si stendono poi sfoglie sottili di forma rettangolare a un'altezza di circa 2 mm. Il passaggio successivo consiste nel posizionamento del ripieno nella prima parte della pasta a distanze regolari. Infine la seconda parte di pasta senza ripieno verrà utilizzata per chiudere il tutto, dando una forma quadrata irregolare o oppure ancora a mezza luna (più attuale).

COTTURA

Per la fase di cottura si deve procedere alla frittura con strutto o olio d'oliva.

5. Caratteristiche del prodotto finito

5.1. Caratteristiche fisiche

La forma del dolce è di solito a mezzaluna o quadrata.

Larghezza: alla base 4/5 cm

Altezza circa 2 cm

Colore chiaro e dorato.

Presenza di bolle sulla pasta dopo la cottura.

Consistenza morbida all'interno e leggermente friabile all'esterno.

Copertura a base di zucchero a velo.

5.2. Profilo organolettico

I Culuxioneddus frittus de arrescottu (Raviolini fritti di ricotta) si presentano al gusto piacevolmente dolci con percezione predominante del dolce della ricotta e dell'aroma del limone. La percezione tattile nel cavo orale è morbida e fragrante. Il retrogusto richiama il latte della ricotta e le note agrumate del limone con una chiusura dolce dello zucchero a velo che ricopre la superficie.

6. Confezionamento ed etichettatura

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito verrà venduto posizionato in vassoi in cartone da pasticceria chiusi a loro volta con della carta da pasticceria alla quale verrà applicato l'adesivo o l'etichetta riportante il logo del marchio De.C.O. del Comune di Pula".

Alternativamente il prodotto può essere confezionato attraverso il posizionamento su vassoi in cartone da pasticceria e poi inserito in buste traforate con etichetta o adesivo riportante, oltre a quanto prescritto dalle norme vigenti, la dicitura “Culuxioneddus frittus de arrescottu” (Raviolini fritti di ricotta) ed il relativo marchio “DE.C.O.” così come descritto dal presente disciplinare.

Il relativo marchio “DE.C.O.” e qualsiasi altro marchio di riconoscimento agroalimentare, dovranno essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

7. Commercializzazione

In riferimento alle modalità di commercializzazione bisogna distinguere in base all’ipotesi in cui il prodotto venga venduto esternamente dai locali in cui viene svolta la propria attività commerciale oppure all’interno della stessa. Nel primo caso l’etichetta dovrà riportare obbligatoriamente i seguenti dati:

- Nome prodotto
- Marchio De.C.O.
- Ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza.

Nel caso il prodotto venga venduto al pubblico sfuso allora dovrà essere applicato all’imballaggio un adesivo o cartoncino recanti il marchio De.C.O.

8. Parametri di qualità

Il prodotto finale potrà essere immesso nei canali di vendita con la denominazione “Culuxioneddus frittus de arrescottu” (Raviolini fritti di ricotta) solo se non presenta alterazioni fisiche e organolettiche tali da alterare le caratteristiche di qualità descritte al paragrafo 5.1.

Il produttore del “Culuxioneddus frittus de arrescottu” (Raviolini fritti di ricotta) è tenuto a presentare una dichiarazione nella quale si attesta la data di inizio produzione.

9. Controlli

Il Comune di Pula, titolare della denominazione e dell’annesso marchio, nel periodo di validità della licenza d’uso della denominazione, potrà svolgere, direttamente o tramite i soggetti terzi di cui al *Disciplinare sul funzionamento della De.C.O.*, adeguati controlli nei luoghi di produzione e di prestazione dei servizi. I verificatori ne verbalizzano gli esiti e qualora rilevino usi non autorizzati o in violazione delle disposizioni del presente Disciplinare, redigono processo verbale di accertamento con annotazione delle eventuali osservazioni della parte interessata. Le non conformità possono essere:

- lievi: quando non pregiudicano l’immagine della denominazione;
- gravi: quando sono tali da pregiudicare l’immagine della denominazione.

In caso di non conformità, il Responsabile del Settore competente del Comune di Pula, anche all’esito di proposta dell’organo di verifica, salvo in ogni caso l’eventuale risarcimento del danno, applica le seguenti

sanzioni ai licenziatari responsabili:

- ammonizione scritta;
- sanzione pecuniaria;
- sospensione;
- revoca.

I provvedimenti contenenti le sanzioni e le relative motivazione vengono comunicati ai licenziatari interessati via PEC (se disponibile) o, in subordine, tramite raccomandata a/r. All'esito, l'Ente titolare potrà assumere i provvedimenti e/o le sanzioni ritenute opportune nella misura definita dall'art. 12 del *Disciplinare sul funzionamento della De.C.O.* allegato al Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali e istituzione della DE.C.O. approvato con delibera del Consiglio Comunale.