



COMUNE DI ROCCA SANTO STEFANO

Città Metropolitana di Roma Capitale

Copia

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

Numero 3 Del 25-01-2024

Oggetto: Progetto "Origine comune" - Anci Lazio - riconoscimento della Denominazione Comunale per gli Gnoccacci paesani al sugo di funghi porcini.

L'anno duemilaventiquattro il giorno venticinque del mese di gennaio alle ore 19:00, nella Sede Comunale, si è riunito il Consiglio Comunale convocato, a norma di legge, in sessione Ordinaria in Prima convocazione in seduta Pubblica.

Risultano presenti ed assenti i seguenti Consiglieri:

SANDRO RUNIERI	Presente	Sindaco
FRANCO DOLFI	Presente	Consigliere
ELVIO COLANERA	Presente	Consigliere
ANTONIO PROIETTI	Presente	Consigliere
FRANCESCA IMPEI	Presente	Consigliere
FILIPPO SAVI	Assente	Consigliere
MIRCO FELLINI	Presente	Consigliere
ALESSANDRO IMPEI	Presente	Consigliere
MARTA DOLFI	Assente	Consigliere
MASSIMO IMPEI	Assente	Consigliere
RAFFAELLA PALA	Assente	Consigliere

presenti n. 7

assenti n. 4.

Assume la presidenza il Sig.Dr. SANDRO RUNIERI in qualità di SINDACO assistito dal SEGRETARIO COMUNALE Dr. Antonio Parasiliti Collazzo.

Il Presidente, accertato il numero legale, dichiara aperta la seduta.

PARERE: Favorevole in ordine alla **Regolarità tecnica**

Data: 15-01-2024

Il Responsabile del servizio
Dr.ssa Erika Tittella

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che l'Amministrazione comunale intende rafforzare sempre più il proprio impegno nell'azione di tutela e valorizzazione della cultura della propria comunità e di promozione dello sviluppo economico-sociale; in tale ottica, pur in mancanza di qualsiasi obbligo di legge, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare concrete iniziative di tutela nel settore delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio, che costituiscono una sicura risorsa di valore economico, culturale e turistico, partecipando al progetto "Origine comune" promosso da Anci Lazio;

Richiamato l'art. 3 del D.Lgs. 267/2000, comma 2, il quale dispone che *"il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo"*, mentre il successivo art. 13, primo comma, aggiunge che *"spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze"*;

Richiamato l'art. 3 dello Statuto comunale, a tenore del quale *"Nella cura degli interessi della Comunità gli organi del Comune assicurano la promozione dei valori culturali, sociali ed economici che rappresentano il suo patrimonio di storia e di tradizioni, operando affinché esso conservi, nel processo di sviluppo e di rinnovamento, i livelli più elevati."*

Evidenziato che il Comune di Rocca Santo Stefano sostiene ogni forma d'intervento culturale a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione;

In considerazione della partecipazione di questo comune al progetto «Origine Comune» promosso da Anci Lazio e sostenuto dal Consiglio Regionale del Lazio, qui integralmente richiamato, che ha l'obiettivo di promuovere le Denominazioni Comunali come strumento di sostegno sostenibile delle economie locali mediante la tutela dei saperi locali e la promozione di prodotti agro-alimentari di qualità;

Dato atto, secondo quanto postulato e ispirato dal principio di sussidiarietà, che il Comune è sicuramente legittimato ad assumere autonome iniziative, anche di tipo regolamentare, a sostegno delle produzioni tipiche locali dell'agricoltura e dell'artigianato, purché non invadano la sfera di competenza di altri Enti; sulla scorta di tali considerazioni e tali presupposti, in conformità con il progetto "Origine comune" di Anci Lazio, l'Amministrazione comunale ha deciso di riconoscere e istituire la Denominazione Comunale "De.Co." per gli Gnocacci paesani al sugo di funghi porcini, prodotto tipico e tradizionale del territorio, come innovativo strumento finalizzato a censire e valorizzare quei prodotti agro-alimentari che sono legati alla storia, alle tradizioni e alla cultura del territorio comunale;

Dato atto altresì che attraverso la De.Co. il comune mira a valorizzare i saperi locali mediante la promozione delle risorse del territorio, salvaguardando le peculiarità produttive locali, che rappresentano un efficace strumento di promozione dell'immagine del Comune da cui

possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull'intera comunità.

Tutto ciò premesso

Con votazione unanime e palese resa nelle forme di legge per alzata di mano

DELIBERA

Di riconoscere e istituire per gli Gnoccacci paesani al sugo di funghi porcini la Denominazione Comunale (De.Co.), sulla base del progetto "Origine comune" promosso da Anci Lazio;

Di prendere atto che le caratteristiche gli Gnoccacci paesani al sugo di funghi porcini sono quelle definite nell'apposita scheda di prodotto, chiamata "passaporto del prodotto", predisposta da Agrocamera – azienda della Camera di Commercio -, nella quale sono riportati gli elementi di carattere qualitativo ed organolettico testati da apposita commissione tecnico-scientifica, nonché aspetti storici e culturali che lo identificano (allegato 1);

Di approvare il disciplinare di produzione predisposto dalla stessa Agrocamera di concerto con i produttori, nel quale sono individuate le caratteristiche del prodotto, la sua modalità di produzione e di commercializzazione, e le indicazioni di controllo (allegato 2);

Di disporre l'invio della presente deliberazione ad Anci Lazio per l'inserimento del prodotto nell'apposito sito internet dedicato per la raccolta e la promozione delle De.Co. del Lazio;

Di demandare al Responsabile dell'Area Amministrativo - contabile l'adozione dei provvedimenti conseguenti al presente deliberato, ai sensi della disciplina regolamentare approvata.

Infine, il Consiglio Comunale, stante l'urgenza di provvedere, con votazione unanime e palese resa nelle forme di legge per alzata di mano

DELIBERA

di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000.

Letto, approvato e sottoscritto a norma di legge.

IL SINDACO
F.to Dr. SANDRO RUNIERI

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Dr. Antonio Parasiliti Collazzo

PUBBLICAZIONE

Pubblicata all'albo pretorio on line del comune di Rocca Santo Stefano, dal 26-01-2024 e per 15 gg. consecutivi dell'art. 124, 1° comma del D.Lgs.267/2000.

Rocca Santo Stefano lì, 26-01-2024

IL RESPONSABILE DELLA PUBBLICAZIONE
F.to Dr.ssa Erika Tittella

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

La presente deliberazione

X È stata dichiarata immediatamente esecutiva ex art. 134, 4° comma, D.Lgs. 267/2000.

Rocca Santo Stefano lì, 25-01-2024

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Dr. Antonio Parasiliti Collazzo

Il presente atto è copia conforme all'originale.
Rocca Santo Stefano lì, 26-01-2024

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr. Antonio Parasiliti Collazzo



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEGLI GNOCCACCI

Art. 1

Denominazione del prodotto

La denominazione “Gnoccacci” è riservata alla pasta rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2

Riferimenti storici

Gli gnocccacci appartengono alla tradizione culinaria di Rocca Santo Stefano. Fino al secondo dopoguerra, la popolazione locale era impiegata prevalentemente nel settore primario (agricoltura e allevamento) e praticava un’economia di sussistenza, eccezion fatta per la produzione di botti e tini che invece garantivano introiti a molte famiglie grazie al commercio con vari produttori di vini laziali.

La cucina locale di conseguenza si basava su ingredienti semplici, reperibili in loco e derivanti proprio dal lavoro dei contadini e degli allevatori. Gli gnocccacci (pasta di acqua e farina) derivano da questa tradizione semplice e tipicamente rurale. All’acqua, il sale e la farina si aggiunge la polpa di pomodoro e i funghi porcini, reperiti nei boschi di castagno che circondano il centro abitato. Dalle testimonianze orali si apprende che in tempo di guerra le donne del paese raccoglievano il grano nei campi e lo portavano a macinare presso il mulino locale a pietra, ormai in disuso, gestito dai Conti del luogo. Il servizio veniva pagato con un kg di farina pura, mentre si riportavano a casa sia la farina rimasta, sia lo scarto della macinazione. L’impasto è sempre stato di acqua e farina rigorosamente senza uova dato che era uno spreco utilizzarle per gli impasti e soprattutto perché con le uova ci si comprava il sale. Ed è proprio per la mancanza di uova che questa pasta povera, pur avendo la forma di una fettuccina, è chiamata gnocccaccio. Tale nome deriva anche dalla forma, rigorosamente irregolare, espressione del lavoro manuale delle donne del paese.

Il prodotto è oggetto di una Sagra che si svolge ogni anno nel mese di agosto.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione degli “Gnoccacci” comprende il territorio amministrativo del comune di Rocca Santo Stefano, Città Metropolitana di Roma Capitale.

Art. 4

Norme di produzione

a) Elenco degli ingredienti

Le materie prime impiegate per la preparazione dell'impasto sono:

- farina di frumento tenero
- acqua
- sale

Le materie prime impiegate per la preparazione del sugo sono:

- pomodori pelati
- passata di pomodoro
- funghi porcini
- olio extra vergine di oliva
- aglio
- peperoncino
- sale

b) Procedimento

La farina viene impastata con acqua su una spianatoia di legno, in dialetto locale "spianatora". Si forma una "fontanella", ossia uno spazio con la farina in cui poter aggiungere man mano l'acqua. Il tutto viene impastato sino ad ottenere un impasto compatto e ben aderente. L'impasto viene poi diviso per formare la sfoglia che viene stesa con il mattarello, in dialetto "mattaregliu", e che deve essere piuttosto spessa. A questo punto la sfoglia si taglia fino ad assumere la forma di fettuccine, ma più spesse. Si tratta di fettuccine irregolari, come vuole la tradizione, ad espressione della manualità delle donne che lavorano la pasta. Gli gnocccacci, una volta cotti in acqua salata, vengono conditi con un sugo di funghi porcini, reperiti nei boschi che circondano il centro abitato.

Art. 5

Caratteristiche del prodotto

Gli "Gnocccacci" presentano le seguenti caratteristiche:

- Aspetto esterno: omogeneo, con assenza di punti neri e impurità;
- Colore: giallo paglierino intenso;
- Rugosità: presente;
- Omogeneità della cottura: uniforme;
- Tenuta della cottura: buona;
- Collosità: assente o impercettibile;
- Consistenza: soda ed elastica;
- Sapore: armonicamente salato, con una leggera nota dolce e acida;
- Aroma: di cereali, di farina, di pomodoro e di funghi porcini, con un leggero sentore di aglio e di peperoncino.

Art. 6

Commercializzazione

Gli "Gnoccacci" possono essere commercializzati in confezioni termosaldate.
Il prodotto va mantenuto a una temperatura non superiore a +4°C.

Art. 7

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004.
Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002.

CONCLUSIONI

Gli "Gnoccacci", prodotti nel rispetto del presente disciplinare, vengono classificati come prodotto De.Co. (Denominazione Comunale).

Rocca Santo Stefano, lì 25/01/2024