

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 317/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«**CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI**»

n. UE: IT-PGI-0005-01324 – 26.3.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Cappellacci di zucca ferraresi»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.5. Pasta alimentare

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

I «Cappellacci di zucca ferraresi» sono una pasta alimentare fresca ripiena, la cui sfoglia è ottenuta dalla lavorazione di una miscela di farina di grano tenero e duro e uova, e il cui ripieno è ottenuto dalla lavorazione e cottura di polpa di zucca gialla «violina», formaggio grattugiato e noce moscata.

Al momento dell'immissione al consumo i «Cappellacci di zucca ferraresi» devono presentare le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

Forma: tondeggianti e ripiegati, a imitazione del tipico cappello di paglia dei contadini.

Dimensioni: diametro da 4 a 7 cm.

Peso: da 10 a 28 gr.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno: colore giallo tipico della pasta all'uovo con tonalità più intense in corrispondenza del ripieno per la presenza della polpa gialla della zucca.

Aspetto interno: colore giallo della zucca matura.

Consistenza dell'impasto: media tendente al morbido.

Sapore: di pasta sfoglia con percezione del contrasto tra il dolce della zucca e il salato del formaggio e con sentore di noce moscata.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La ricetta tradizionale dei «Cappellacci di zucca ferraresi» prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per la pasta sfoglia e per il ripieno:

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Ingredienti per la pasta sfoglia per 1 Kg di prodotto:

Ingredienti per 1 Kg di prodotto finale	Dosi in gr	Tolleranza in gr
Miscela di farine di grano tenero tipo «OO» e duro in proporzioni variabili ma con prevalenza della farina di grano tenero	250	+/- 50
Uova o ovoprodotto di misto d'uova pastorizzato	165	+/- 20

Ingredienti per il ripieno:

Ingredienti per 1 Kg di prodotto finale	Dosi in gr	Tolleranza in gr
Polpa di zucca gialla (Cucurbita Moschata comunemente detta «Violina»)	400	+/- 30
Formaggio grattugiato	122	+/- 40
Pangrattato	60	+/- 20
Noce moscata	3	+/- 1
Ingredienti facoltativi:	Dosi medie impiegate	
Zucchero	q.b.	

Non è consentito l'uso di coloranti o conservanti.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di preparazione della pasta sfoglia, del ripieno e le operazioni di realizzazione del prodotto devono avvenire nell'area geografica delimitata al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Trattandosi di un prodotto delicato, dovranno essere ridotti al minimo i rischi potenziali sul piano sia della sicurezza che della percezione qualitativa per il consumatore, derivanti da ulteriori manipolazioni, esposizioni ad agenti fisici ed atmosferici e consistenti in deterioramento della pasta, insorgenza di screpolature o liberazione dell'acqua interna con conseguente aumento della carica batterica e imbrunimento del colore del ripieno (viraggio dal colore arancio tipico al marrone-grigiastro). Pertanto il prodotto dovrà essere commercializzato confezionato oppure imballato sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballato per la vendita diretta. Per consentire che siano preservate le caratteristiche fisiche ed organolettiche dei «Cappellacci di zucca ferraresi», le operazioni di condizionamento, dovranno essere effettuate al massimo entro 60 minuti dal termine della fase di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

I «Cappellacci di zucca ferraresi» potranno essere commercializzati confezionati o sfusi.

In quest'ultimo caso anche l'imballo o il preimballo per la vendita diretta dovranno contenere, poste bene in vista, le stesse informazioni e gli stessi elementi previsti per la confezione.

Per i prodotti confezionati in atmosfera protettiva la confezione dovrà essere sigillata mediante termosaldatura.

Il peso netto del prodotto commercializzato confezionato non potrà essere inferiore ai 100 g o superiore ai 2 000 g.

La confezione deve riportare il simbolo IGP dell'UE, la dicitura «Cappellacci di zucca ferraresi» nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- il logo del prodotto.

Il logo del prodotto è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dei «Cappelacci di zucca ferraresi» è rappresentata dall'intero territorio della Provincia di Ferrara.

5. Legame con la zona geografica

Il territorio è considerato un vero e proprio distretto cerealicolo, sia per la coltivazione molto diffusa del frumento sia per la presenza di numerose aziende di produzione di farinacei. Un altro prodotto tradizionalmente coltivato e diffuso nelle campagne ferraresi è la zucca «violina», celebrata in sagre paesane (fra le quali si annoverano quella di Pontelangorino dal 1995 e quella di Ostellato dal 1998) e sulla cui produzione si è innestata una significativa attività di trasformazione. La produzione di pasta speciale si svolge nel territorio secondo la tradizione, evidenziando un'alta specializzazione e artigianalità essenzialmente fondate sull'abilità manuale e inevitabilmente legate a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali.

I «Cappelacci di zucca ferraresi» hanno acquisito nel tempo una grande reputazione, non solo per l'originalità della forma, che riproduce un antico cappello di paglia dei contadini della campagna ferrarese, quanto soprattutto per le spiccate qualità organolettiche. Particolarmente apprezzato dai buongustai, è infatti nel ripieno il contrasto fra la componente salata del formaggio e quella dolce derivante dall'uso della zucca utilizzata, la «violina», la cui polpa presenta inoltre la prerogativa di essere povera di filamenti e di buona conservabilità.

L'uso nel ripieno della zucca rispecchia una coltivazione tipica delle campagne ferraresi fin dal 1570.

Ai fattori precedentemente indicati si deve aggiungere l'abilità manuale degli operatori, consolidatasi nel territorio. Essa è particolarmente evidente nelle fasi della lavorazione della zucca e della realizzazione del prodotto (collocazione del ripieno sul quadrato di pasta e successiva lavorazione).

I «Cappelacci di zucca ferraresi» riflettono inoltre una tecnica di lavorazione della pasta all'uovo (o sfoglia) che ha una tradizione ugualmente antica, essendo descritta fin dal 1549, nel ricettario «Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale» di Cristoforo da Messisbugo (scalco presso i Duchi d'Este). È quindi significativo il fatto che questo prodotto, nonostante il ripieno «povero» di zucca, fosse considerato una preparazione di lusso e di prestigio, in ogni caso degna di essere servita nelle occasioni ufficiali.

La rinomanza del prodotto, oltre che alle sue riguardevoli origini rinascimentali, rimane fondamentalmente legata anche alle abitudini alimentari ferraresi, da sempre considerati grandi mangiatori di zucca. Una testimonianza di ciò è fornita dallo storico locale Giuseppe Longhi, nel suo fondamentale testo «Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese». L'autore, a proposito degli stili di vita nelle campagne fino ai primi degli anni Ottanta del secolo scorso, scrive: «nelle famiglie che non potevano permettersi troppi lussi un piatto, che spandeva un penetrante profumo ricco nella sua povertà, erano le frittelle di fiori di zucca. [...]. Questa larga utilizzazione della zucca è andata in disuso ma sono rimasti i cappelacci. I cappelacci, con il batù di zucca e formaggio».

I «Cappelacci di zucca ferraresi» sono largamente conosciuti con questo nome nel linguaggio comune e nel commercio. Ne consolida la fama di prodotto tipico ferrarese il loro abituale e documentato inserimento lungo tutto il secolo scorso nei pranzi delle grandi occasioni (nelle festività come nelle colazioni ufficiali che vedono la partecipazione di ospiti di prestigio, come ad esempio la visita a Ferrara del Capo dello Stato italiano nel 1988).

Il legame culturale tra i «Cappelacci di zucca ferraresi» e il suo territorio è dimostrato anche dalle numerose manifestazioni che da più anni sono dedicate al prodotto. Tra queste si segnalano la «Sagra dal Caplaz» che si tiene a Coronella frazione del Comune di Poggio Renatico (FE) dal 1989 e la «Sagra della zucca e del suo cappelaccio» che si svolge nella località di San Carlo di Sant'Agostino (FE) dal 2001, entrambe nell'ultima decade del mese di agosto. Queste rappresentano anche le più importanti occasioni per celebrare e degustare il prodotto.

Il nome del prodotto ricorre fin dall'800 nei classici libri di cucina ferraresi (Cucina pratica ferrarese, 1896; Longhi, 1984; Iori Galluzzi Iannotta, 1987), nelle guide gastronomiche locali (Ferrara, terra acqua e sapori, 2009) e in quelle nazionali (a partire da Il Boccafina, 1967), oltre che nei menu dei ristoranti

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP «Cappellacci di zucca ferraresi» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 25 del 31.1.2015.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
