

OGGETTO:

Approvazione scheda identificativa del "Prosciutto di Saint-Marcel" e iscrizione nel Registro De.Co.

IL CONSIGLIO COMUNALE

VISTE le proprie precedenti deliberazioni:

- n. 18 in data 18.05.2012 avente all'oggetto: "Istituzione Della De.Co.(Denominazione Comunale) Per La Tutela E La Valorizzazione Dei Prodotti Tipici Locali. Approvazione Regolamento."
- n. 44 in data odierna con la quale si approva la modifica al Regolamento De.Co.

VISTO il verbale della Commissione comunale De.Co. in data 01.12.2012 nella quale è stata approvata la scheda identificativa del Prosciutto Crudo di Saint-Marcel proponendo al Consiglio Comunale la sua iscrizione nel Registro De.Co.;

PRESO ATTO che l'art. 4 comma 3) del regolamento comunale anzidetto recita testualmente:

"3. Il Consiglio Comunale, con propria deliberazione, approva la scheda identificativa del prodotto locale e ne dispone l'iscrizione nel registro De.Co."

PREMESSO che le denominazioni comunali non vogliono e non possono essere in alcun modo un marchio di qualità, né tantomeno una denominazione d'origine, ma rappresentano un mero censimento dei prodotti artigianali, enogastronomici e delle tradizioni di un Comune, che per questo territorio e per la sua popolazione rappresentano un valore e una ricchezza, in questo spirito si è individuato il **prosciutto crudo stagionato** prodotto in loco descritto nella scheda del prodotto che si riporta di seguito:

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO DE.CO. " PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DI SAINT MARCEL"

Storia del prodotto

A Saint-Marcel, come in diversi paesi alpini, le famiglie usavano allevare il maiale per il loro consumo personale. In ogni nucleo si producevano diversi tipi di salumi: sanguinacci, coppe, salsicce, salami. Per poter garantire una scorta alimentare, anche nella stagione invernale, il lardo e le carni erano lavorati molto semplicemente e venivano messi sotto sale e aromi. In alcune famiglie, a conoscenza della lavorazione sopra citata, vi era anche la tradizione di produrre un prosciutto crudo con le erbe di montagna. Nel 1985, riprendendo l'antica ricetta, recuperata dalle consuetudini di famiglia degli abitanti di Saint-Marcel, la Società "La Valdôtaine" ha ripreso la produzione del Prosciutto Crudo di Saint-Marcel, continuando così la locale tradizione.

Attualmente il prosciutto di Saint Marcel viene lavorato in parte nel territorio del comune, in particolare per buona parte della la stagionatura. Questa è condotta in appositi ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono normalmente naturali.

Durante una fase di questa stagionatura il prosciutto crudo Saint Marcel subisce la cosiddetta "sugnature" (o "stuccatura"), operata una o più volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe ed erbe aromatiche, applicato finemente ed uniformemente mediante massaggio manuale. Le erbe aromatiche macinate finemente (fra cui il timo) sono miscelate, in funzione delle necessità, alla sugna, o possono essere aggiunte tal quali, solo all'esterno del prosciutto anche in altre fasi della lavorazione.

La fase di stagionatura dura per un periodo non inferiore a 14 mesi.

Recentemente è stato avviato il progetto delle "stagionature diffuse" che nei prossimi anni favorirà la produzione di prosciutti stagionati in luoghi storici del territorio comunale, a diverse altitudini; questo percorso sarà segnalato come "Via del prosciutto" che ha il suo punto più alto in corrispondenza delle antiche miniere di Servette.

Lungo la "Strada del Prosciutto" stanno nascendo le merenderie, la prima inaugurata nel luglio 2012, dove sarà possibile degustare il prodotto e gli altri prodotti tipici del territorio.

Descrizione del prodotto

Il prosciutto crudo stagionato è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia intera di maiale. A Saint Marcel vengono effettuate le operazioni di sugnatura, parte della stagionatura, disossatura, confezionamento e ricondizionamento.

La sua forma è all'incirca quella della coscia fresca di maiale, sia con osso che disossato. Può essere rivestito da uno strato di grasso suino (sugna con erbe aromatiche) applicato durante la sua lavorazione.

Composizione

- *Coscia di suino pesante Italiano (origine nazionale)*

Coscia di suino

Parte magra: *acqua - sostanze azotate - sostanze grasse - glicogeno - minerali, grasso, ossa e cartilagine, cotenna.*

Variabilità della parte magra:

la qualità del magro può variare in dipendenza delle modalità di macellazione, dell'età dell'animale al momento dell'abbattimento, della genetica dell'allevamento e del raffreddamento della carcassa.

Variabilità del grasso:

Il grasso è normalmente di consistenza soda e di colore bianco o rosato.

- *Sale di origine marina (NaCl).*
- *Sugna di maiale, erbe aromatiche, sale, pepe, farina di riso*
- *Erbe aromatiche*

Caratteristiche fisiche

- *Forma: naturale semi-pressata, con legatura a mezzo di corda che con nodo a bocca di lupo assicura la parte superiore del gambo.*
- *Peso: non inferiore ai 7 Kg.*
- *Aspetto esterno: colore giallo paglierino con superficie liscia della cute nella parte esterna, leggermente pieghettata nella parte interna della coscia, colore verde-bruno per presenza di erbe aromatiche macinate.*
- *Aspetto al taglio: massa muscolare compatta, soda, di colore rosso con fibra consistente; lardo sodo e brillante talora con sfumatura rosa sulla parte esterna.*

Identificazione e controlli

Fatta salva l'esistenza di indicazioni commerciali private già in essere, il prosciutto crudo stagionato De.Co. di Saint Marcel potrà essere identificato nei luoghi di produzione, stagionatura, vendita e consumo tramite il logo allegato (che non dovrà invece comparire sul prodotto stesso e sulla sua confezione). Il logo potrà essere utilizzato dalle aziende inserite in un apposito registro tenuto e aggiornato periodicamente dalla Commissione Comunale De.Co. e reso pubblico dall'Amministrazione comunale. Saranno inserite in questo Registro le Aziende produttrici e gli esercizi commerciali dove si potrà degustare e acquistare il Prosciutto di Saint-Marcel.

DOPO AMPIA discussione e dopo aver approfondito tutti gli aspetti legati all'inserimento del Prosciutto Crudo di Saint-Marcel nell'elenco delle De.Co.

VISTO il parere favorevole di legittimità espresso dal Segretario Comunale ai sensi dell'art. 49 bis della Legge Regionale 07.12.1998 n. 54 e successive modificazioni ed integrazioni;

Con votazione palese unanime

DELIBERA

- 1.** di approvare, per i motivi citati in premessa, la scheda identificativa del prodotto DE.CO. “ **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DI SAINT MARCEL**” inserita nelle premesse;
- 2.** di disporre l’iscrizione del “Prosciutto Crudo Stagionato di Saint-Marcel” nel Registro De.Co attribuendo il **numero 1**.

Del che, si è redatto il presente verbale, che, previa lettura, viene approvato e sottoscritto

IL SINDACO
(Roberto CRETIER)

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Ubaldo CERISEY)

PUBBLICAZIONE ED ESECUTIVITÀ
Legge Regionale 21.01.2003 n.3 che integra la Legge Regionale 07.12.1998 n. 54

DICHIARAZIONE DI PUBBLICAZIONE ED ESECUTIVITÀ

Il sottoscritto Segretario Comunale **attesta** che copia della presente deliberazione ai sensi dell'art.7 della L.R. 21.01.2003 che inserisce gli articoli 52 bis e 52 ter alla L.R. 07.12.1998 n. 54, **viene pubblicata** all'albo pretorio per 15 giorni consecutivi con decorrenza dalla data odierna.

La presente deliberazione diviene **esecutiva** il primo giorno di pubblicazione e precisamente in **data odierna**.

Saint-Marcel, lì 19/12/2012

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Ubaldo CERISEY)