Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
Ex PQA III

Roma,

Comitato promotore tra produttori di
"Cappellacci di zucca ferraresi"
C/o Camera di Commercio di Ferrara
Via Borgoleoni n. 11
44121 Ferrara

Regione Emilia-Romagna
Servizio percorsi di qualità, relazioni di mercato e integrazione di filiera
Viale della Fiera n. 8
40127 Bologna

e-mail: AlVentura@regione.emilia-romagna.it
e-mail: agrapa@regione.emilia-romagna.it

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della I.G.P. <<*Cappellacci di zucca ferraresi*>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesto Comitato promotore ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<*Cappellacci di zucca ferraresi*>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Emilia Romagna, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della I.G.P. <<*Cappellacci di zucca ferraresi*>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **27 novembre 2014**, alle **ore 10.00**, presso la Sala Conferenze della Camera di Commercio – Largo Castello n. 10 - Ferrara.

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Comitato promotore tra produttori di "Cappellacci di zucca ferraresi", quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o

altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Comitato dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Emilio Gatto)

DM-DB

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Indicazione geografica protetta

Cappellacci di zucca ferraresi

Art. 1

Nome del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta *"Cappellacci di zucca ferraresi"* è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

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 della varietà "violina", formaggio grattugiato e noce moscata.

Al momento dell'immissione al consumo i "*Cappellacci di zucca ferraresi*" devono presentare le seguenti caratteristiche fisiche:

Caratteristiche fisiche:

Forma: tondeggiante e ripiegata, ad imitazione del tipico cappello di paglia dei contadini.

Dimensioni: diametro da 4 a 7 cm.

Peso: da 10 a 18 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.

Art. 3

Area di produzione

La zona di produzione dei *"Cappellacci di zucca ferraresi"* è rappresentata dall'intero territorio amministrativo della Provincia di Ferrara

Art. 4

Descrizione del metodo di produzione e conservazione

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

4.1 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

4.2 Ingredienti per il ripieno:

Ingredienti per 1 Kg di prodotto finale	Dosi in gr	Tolleranza
Polpa di zucca gialla ***(Curcubita Maschata var. 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.

4.3 Preparazione del ripieno

Le zucche (varietà "violina"), precedentemente lavate ed asciugate, vengono tagliate in senso longitudinale a metà, private dei semi e dei filamenti visibili, adagiate su apposite teglie e fatte cuocere in forno per 120/140 minuti ad una temperatura compresa tra 160 e 200°C. A cottura ultimata le zucche vengono poste su tavoli di lavorazione e lasciate raffreddare. Successivamente, viene asportata la polpa che, raccolta in recipienti, può essere passata, se necessario, al setaccio per eliminare i residui filamenti. La polpa di zucca così ottenuta viene amalgamata con il formaggio grattugiato, la noce moscata, il pangrattato ed eventualmente lo zucchero.

4.4 Preparazione della sfoglia

Le farine e le uova o l'ovoprodotto di misto d'uova pastorizzato vengono amalgamati nell'impastatrice fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tale impasto, se non utilizzato immediatamente, deve essere lasciato riposare in frigorifero ad una temperatura tra i tre e i quattro gradi centigradi per un periodo massimo di 12 ore fino al momento dell'utilizzo.

4.5 Realizzazione del prodotto finale

L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente, adagiandolo su di un tavolo di lavorazione in legno e stendendolo con il matterello in legno, o meccanicamente con l'ausilio di sfogliatrice o pressa ad estrusione con trafile in bronzo fino ad ottenere una sfoglia di spessore compreso tra 0.4 e 0.7 mm.

La sfoglia ottenuta viene sezionata in quadrati compresi tra 4 e 7 cm di lato all'interno dei quali viene collocato il ripieno. Tali operazioni possono essere svolte manualmente con l'ausilio di una rotella tagliapasta, è consentito l'impiego di macchina formatrice.

Il quadrato di pasta così riempito viene prima ripiegato a triangolo, quindi vengono unite le due estremità ad angolo acuto in maniera da evitare la fuoriuscita del ripieno e da ottenere la forma tipica a "cappellaccio".

Sono ammesse le operazioni di pastorizzazione pre e post confezionamento, ed asciugatura per la conservazione del prodotto. La pastorizzazione pre confezionamento consiste in un trattamento termico a vapore di almeno 73°C al cuore del prodotto, per minimo 30 secondi, al quale fa seguito la fase di asciugatura, a temperatura compresa tra 36°C e 40°C, per massimo 1 ora.

La pastorizzazione post confezionamento consiste in un trattamento termico ad aria calda di almeno 68°C al cuore del prodotto, per minimo 5 minuti.

4.6 Confezionamento e conservazione del prodotto

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, sbalzi di temperatura o esposizioni ad agenti 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) con conseguente riduzione della percezione qualitativa da parte del consumatore. 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 confezionamento, di imballo o preimballo dovranno essere effettuate al massimo entro 60 minuti dal termine della fase di produzione.

Art. 5

Legame con il territorio

5.1 Specificità della zona geografica

L'intera zona geografica della provincia di Ferrara è in grandissima parte un'area sottratta alle acque attraverso un'intensa attività di bonifica avviata nel 1471 dal Duca Borso d'Este e proseguita

fino al secolo scorso. Il territorio recuperato 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 della varietà "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.

5.2 Specificità del prodotto

I "Cappellacci di zucca ferraresi" hanno acquisito nel tempo una grande reputazione, non solo per la 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 varietà di zucca utilizzata, la "violina", la cui polpa presenta inoltre la prerogativa di essere povera di filamenti e di buona conservabilità.

5.3 Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Il legame dei "Cappellacci di zucca ferraresi" con il territorio si riscontra anzitutto nell'uso, tra gli ingredienti, dei due elementi base, tipici della vocazione agricola del territorio: la zucca e la farina.

L'uso nel ripieno della zucca rispecchia una coltivazione tipica delle campagne ferraresi fin dal 1570. Vanto della produzione è la cultivar Violina (denominata in dialetto "viulina"), le cui caratteristiche, ricordate al punto 5.2, ne favoriscono l'impiego culinario. Anche la farina è un ingrediente che rispecchia l'esistenza di una relazione con un territorio conosciuto come vero e proprio 'distretto' cerealicolo.

Ai due 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). Competenza e professionalità vengono acquisite sul campo e vengono tramandate da più generazioni, basandosi soprattutto sull'osservazione delle modalità operative dei pastai più esperti.

Le origini dei "Cappellacci di zucca ferraresi" nel territorio di Ferrara, secondo gli storici, risalgono al Rinascimento e sono riportate nel ricettario "Dello Scalco" di Giovan Battista Rossetti, scalco del duca Alfonso II d'Este di Ferrara (1584). Gli ingredienti dei cappellacci sono gli stessi della ricetta attuale se non fosse per l'aggiunta di alcune spezie, come lo zenzero ed il pepe, oggi cadute in

disuso ma all'epoca particolarmente diffuse. I "Cappellacci 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). E' 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 cavalier, l'armi, gli amori e ..... la Cucina ferrarese". L'autore, a proposito degli stili di vita nelle campagne fino ai primi degli anni Ottanta, 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 cappellacci. I cappellacci, con il batù di zucca e formaggio".

Un altro importante riferimento del prodotto al territorio di origine è nella forma, che richiama quella dei cappelli di paglia, in dialetto "caplaz", diffusi fino alla metà del secolo scorso tra i contadini ferraresi. I "Cappellacci 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 es. la visita a Ferrara del Capo dello Stato italiano nel 1988).

Il legame culturale tra i "Cappellacci 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 del cappellaccio di zucca" 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.

Art. 6

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo descritto nel presente disciplinare dovrà essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità di tutte le fasi del processo di produzione del prodotto.
Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, dovranno assoggettarsi al controllo da parte dell' organismo di controllo di cui al successivo art. 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 7
Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Certiquality, Istituto di certificazione della qualità con sede a Milano, via Gaetano Giardino 4 - 20123 Milano - Tel. 02/8069171 Fax. 02/86465295 certiquality@certiquality.it

Art. 8
Etichettatura

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 2000 g.
La confezione deve riportare il simbolo IGP dell'UE, la dicitura "Cappellacci di zucca ferraresi" nonché le seguenti ulteriori informazioni:

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

Possono figurare nell'etichettatura la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" per esteso e/o in acronimo (IGP).
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri

riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

Il logo del prodotto consiste in un segno di formato rettangolare orientato in senso orizzontale.

Al centro compare la stilizzazione del prodotto; l'immagine è inclusa in una cornice che riporta la scritta "CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI" con il testo composto in carattere tipografico Arial Regular maiuscolo.

VERSIONE POLICROMA (QUADRICROMIA):

- Fondo rettangolare: color giallo paglierino chiaro in tonalità pastello.
  (Cyan 0,5% - Magenta 5% - Giallo 12% - Nero 0%).
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un cappellaccio.
  Il corpo del prodotto è suddiviso in tre toni di colore giallo aranciato.
  Gradazione chiara (Cyan 0% - Magenta 25% - Giallo 100% - Nero 0%).
  Gradazione media (Cyan 0% - Magenta 30% - Giallo 70% - Nero 0%).
  Gradazione scura (Cyan 0% - Magenta 50% - Giallo 100% - Nero 0%).
- Scritte: carattere Arial Regular in Nero 100%.
- Lettera "C" iniziale di CAPPELLACCI; lettera "A" di ZUCCA: color arancio vivace saturo (Cyan 0% - Magenta 50% - Giallo 100% - Nero 0%).

VERSIONE IN SCALA DI GRIGIO:

- Fondo rettangolare = Nero 10%.
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un cappellaccio.
  Il corpo del prodotto è suddiviso in tre toni di grigio.
  Gradazione chiara = Nero 30%.
  Gradazione media = Nero 40%.
  Gradazione scura = Nero 60%.
- Scritte: carattere Arial Regular = Nero 100%.
- Lettera "C" iniziale di CAPPELLACCI; lettera "A" di ZUCCA = Nero 60%.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.


CAPPELLACCI
FERRARESI
FERRARESI
DI ZUCCA
I.G.P.


CAPPELLACCI
FERRARESI
FERRARESI
DI ZUCCA
I.G.P.