

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta «Pizzoccheri della Valtellina»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Pizzoccheri della Valtellina” è riservata alla pasta alimentare, sia come pasta secca che fresca, derivata dall'impasto di grano saraceno, «Fagopyrum esculentum», e sfarinati di altri cereali, che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto e caratteristiche al consumo

2.1 Caratteristiche morfologiche

I “Pizzoccheri della Valtellina” sono da intendersi e da commercializzare sia come pasta secca che fresca; si distinguono nelle seguenti tipologie di formato: a «tagliatello steso» ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile in forma stesa, a «tagliatello avvolto» ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile distribuite in forma avvolta, o a «gnocchetto» ossia ad assumere la caratteristica concavità.

Di seguito sono riportati gli indici dimensionali dei “Pizzoccheri della Valtellina” commercializzati secchi e freschi:

Formati secchi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello steso	30-60	7-8	1.1-1.7
Gnocchetto	16-22	7-11	1.5-2
Tagliatello avvolto (denominato Tagliatella)	-	3-11	1-2.5
Formati freschi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello	-	5-11	1.3-5.5

2.2 Caratteristiche chimiche-fisiche

I “Pizzoccheri della Valtellina” freschi dopo la lavorazione, hanno consistenza semidura; mentre si presentano secchi e duri, se essiccati.

Il contenuto di acqua non deve essere inferiore al 24% sulla s.s. nel caso di prodotto fresco e non superiore al 12,5% sulla s.s. nel caso di prodotto essiccato.

2.3 Caratteristiche organolettiche

I “Pizzoccheri della Valtellina” si presentano di colore marrone più o meno scuro con presenza di parti tegumentali di colore nocciola/grigio, tipico del grano saraceno.

I “Pizzoccheri della Valtellina” dopo cottura in acqua e sale assumono sapore delicato e tipico dei prodotti ottenuti con grano saraceno ed altri sfarinati.

Art. 3
Zona geografica

L'area geografica di produzione dei “Pizzoccheri della Valtellina” è quella delimitata dai confini amministrativi della provincia di Sondrio (Lombardia - Italia).

Art. 4.
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo dei produttori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione). Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla verifica da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.
Metodo di elaborazione e/o ottenimento

5.1 Materie prime

Gli ingredienti con cui vengono ottenuti i “Pizzoccheri della Valtellina” venduti secchi sono:

- Una miscela comprendente fino ad un massimo del 80 % di semola di grano duro sola o miscelata con semolato di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno;
- acqua.

Il prodotto venduto fresco è composto da:

- Una miscela comprendente fino ad un massimo del 80 % di farina di grano tenero da sola o miscelata con semola di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno;
- acqua.

5.2 Preparazione

5.2.1 Preparazione prodotto fresco

Le farine sono miscelate a secco e successivamente impastate con acqua sino ad ottenere una amalgama uniforme, di consistenza omogenea ottimale al consecutivo processo di formatura. Ne segue la preparazione della sfoglia e la formatura.

Il prodotto così ottenuto segue le fasi produttive tipiche della pasta fresca.

Il prodotto può essere venduto sfuso nel luogo di produzione e/o al dettaglio, purchè siano visibili al consumatore le informazioni di cui al successivo articolo 8. Il prodotto fresco può essere confezionato in vaschette e in buste, entrambe in atmosfera protettiva.

5.2.2 Preparazione prodotto secco

Le farine sono miscelate a secco, per permettere l'intimo contatto dei vari sfarinati, e successivamente idratate con acqua sino ad ottenere una amalgama uniforme ed omogenea. Nel processo industriale seguono la fase di impastamento che, come la successiva estrusione-laminazione, permette la creazione del reticolo proteico ordinato ed omogeneo, necessario per garantire la qualità e la struttura finale della pasta.

L'impasto prodotto viene quindi estruso sotto pressione, tramite cilindro, al cui interno si muove una vite senza fine che omogeneizza l'impasto e ne permette l'avanzamento verso la trafilatura.

Nel caso di prodotto tagliatello steso ed avvolto, la sfoglia dell'impasto, dopo estrusione, subisce una fase di laminazione e successivo taglio; la fase di laminazione invece non viene effettuata per il formato gnocchetti che, dopo estrusione, vengono solo tagliati. Il prodotto così ottenuto segue le

fasi produttive tipiche della pasta secca, che possono variare in relazione al formato. Il prodotto secco viene confezionato in astucci di cartone o in sacchetti, a necessità, può essere stoccato in silos, prima del confezionamento.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La domanda di riconoscimento IGP “Pizzoccheri della Valtellina” é giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto.

Il dizionario della lingua italiana (Zingarelli, edizione 1970) alla voce Pizzocchero, porta la dicitura: «Rusticane tagliatelle a base di farina di grano saraceno, specialità della Valtellina».

La cultura dei “Pizzoccheri della Valtellina” deriva dall'antica diffusione e dal largo impiego del grano saraceno che, essendo molto coltivato ed utilizzato sul territorio della provincia di Sondrio, costituì un ingrediente fondamentale nella cucina locale.

Il primo documento scritto che attesta la presenza del grano saraceno in Valtellina fu redatto, nel 1616, dal governatore della Valle dell'Adda, appartenente al cantone svizzero dei Grigioni e riporta: «Il saraceno veniva coltivato soprattutto sul versante retico delle Alpi, in particolare nel comprensorio di Teglio, in quanto caratterizzato da un clima piu' mite grazie ad una maggiore esposizione al sole».

La produzione del grano saraceno si sviluppò fino al 1800, colonizzando anche zone disagiate ed improduttive; questo sviluppo fu permesso grazie alla maturazione rapida dei semi della pianta capaci di adattarsi perfettamente ai territori alpini. La situazione commerciale mutò a favore di altre coltivazioni, dopo l'annessione della Valtellina al Lombardo-Veneto. Nella provincia di Sondrio sussistono ad oggi ancora alcune colture, per un totale di circa 20 ettari, coltivate ad uso famigliare o per la vendita diretta ai consumatori.

I “Pizzoccheri della Valtellina” si sono diffusi contestualmente alla coltivazione del grano saraceno nella valle in oggetto; è quindi rilevante il legame dei “Pizzoccheri della Valtellina” con il territorio della provincia di Sondrio. Le prime testimonianze, non verbali, che attestano la produzione dei “Pizzoccheri della Valtellina” nella provincia di Sondrio, si hanno grazie ad atti testamentari in cui vengono inventariati: «...una scarella per li Pizzoccheri e il rodelino per li ravioli» (documento del 1750) e «.....le resene per li Pizzoccheri» (del 1775); è comunque ipotizzabile che la produzione ed il consumo dei “Pizzoccheri della Valtellina” sia antecedente la prima metà del 1700. Nei secoli successivi le documentazioni aumentano e contestualizzano i “Pizzoccheri della Valtellina” all'interno del territorio provinciale.

Merita nota il rilievo economico del comparto alimentare Valtellinese, come testimoniano una documentazione storica della Camera di commercio ed arti di Chiavenna del 1875-76 che indica come, nella Provincia di Sondrio, fossero presenti numero «tre fabbriche di pasta» e, il censimento riportato nel «La Patria - geografia dell'Italia», redatto nel 1894, che riporta: «Esistono nella provincia di Sondrio 11 fabbriche di pasta...e...611 molini, destinati alla macinazione dei cereali.». La maggior parte dei suddetti mulini utilizzava, per il proprio funzionamento l'acqua dei fiumi e dei ruscelli di cui la montana provincia di Sondrio è ricca.

La pubblicazione di Emilio Montorfano “Storia e Tradizioni nella Cucina Lariana” (ed. Xenia, 1987) cita la Valtellina e in particolare il comune di Teglio, come patria universale di questa pasta che si distingue per la presenza di grano saraceno. La denominazione “Pizzoccheri della Valtellina” è citata anche nella prefazione dell'Assessore alle culture, identità e autonomie della Regione Lombardia Ettore A. Albertoni, nel libro della scrittrice Ada Ferrari “Milano e la Rai un incontro mancato?” e sottotitolo “Luci e ombre di una capitale di transazione (1945-1977)” (ed. Franco Angeli, 2002), dove, nell'ambito di una riflessione sulla conoscenza, la ricerca, la promozione e la valorizzazione delle realtà regionali locali, i “Pizzoccheri della Valtellina” sono citati come esempio di prodotto tipico ed espressione del territorio.

I testi storici e la bibliografia relativa alla Valtellina attestano come la produzione dei “Pizzoccheri della Valtellina” sia legata e strettamente connessa alle vicende storiche del territorio, oltre che alle tradizioni e alla cucina della zona geografica in cui sono nati.

La produzione dei “Pizzoccheri della Valtellina” è considerata dai Valtellinesi un'attività tradizionale, legata alla propria storia ed alla propria cultura; basti pensare che questa particolare pasta dopo essere stata cotta, viene tradizionalmente condita con numerosi ingredienti derivanti da colture e produzioni caratteristiche della Valtellina. (burro, formaggio, verdure quali verze, patate,)

Riferimenti in guide e pubblicazioni citano i “Pizzoccheri della Valtellina” come tipiche tagliatelle composte da grano saraceno (Guida della Valtellina, Ed. Sezione valtellinese del Club Alpino Italiano, 1873; Cucina di valle e di montagna, Cucina di valle e di montagna, in Mondo popolare in Lombardia Sondrio e il suo territorio, Milano 1995).

I “Pizzoccheri della Valtellina” rientrano nella categoria delle paste alimentari della Provincia di Sondrio, citate nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia (Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 21.04.2000 – 5° supplemento straordinario al n.16).

I “Pizzoccheri della Valtellina” sono presenti nel reparto paste alimentari in versione secca in numerose catene distributive alimentari d'Italia.

I “Pizzoccheri della Valtellina” sono tipici del territorio della provincia di Sondrio e, ad essi viene attribuito una valenza non solo economica, ma anche culturale, a tal punto da divenire un vero e proprio riferimento popolare legato alla tradizione e celebrato in numerose sagre, tra cui la più famosa è il «Pizzocchero d'Oro» di Teglio.

Inoltre, nell'ambito della 99^a mostra del Bitto, svoltasi dal 12 al 15 ottobre 2006, sono stati protagonisti, accanto ai prodotti tipici della filiera agroalimentare valtellinese, vini, formaggi, mele, bresaola, anche i “Pizzoccheri della Valtellina”.

I “Pizzoccheri della Valtellina” sono quindi sempre stati presenti in tutti i contesti in cui, di volta in volta, le varie istituzioni, gli enti locali, le realtà turistiche e produttive presentano e valorizzano l'immagine della Valtellina, rimanendo sempre fortemente collegati al paniere dei prodotti locali tradizionali (Bresaola, vino, formaggio, mele e miele).

Art.7. Controlli

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 CSQA Certificazioni S.r.l - Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vicenza) - Tel. +39 0445313011 - Fax +39 0445313070, e-mail: csqa@csqa.it.

Art.8. Etichettatura

Sulle confezioni dei “Pizzoccheri della Valtellina” dovranno essere riportate, oltre alle indicazioni previste dalla normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le seguenti indicazioni a caratteri di stampa chiare e leggibili:

- la denominazione “Pizzoccheri della Valtellina”;
- l'acronimo I.G.P. o per esteso Indicazione geografica protetta;
- il simbolo dell'Unione;

Sulla confezione dei “Pizzoccheri della Valtellina” può eventualmente figurare l’indicazione del formato citato nella tabella nella tabella al punto 2.1 del presente documento (per il prodotto secco: “tagliatello steso”, “gnocchetto”, “tagliatella”; per il prodotto fresco “tagliatello”).

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- le modalità di conservazione: da conservarsi in luogo fresco e asciutto;
- consigli d'uso.

Nella designazione del prodotto è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione complementare al nome di “Pizzoccheri della Valtellina” che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

Il carattere da utilizzare per la denominazione “Pizzoccheri della Valtellina”, da apportare sulle confezioni, è ITC galliard, dimensione altezza carattere 8-35 mm.