



VILLAGRANDE STRISAILI De.C.O. PISTOCCU

**DISCIPLINARE DI GARANZIA
PER L'ORIGINE E LE CARATTERISTICHE
DEI PRODOTTI DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE
“LA TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI
PRODOTTI TIPICI LOCALI E
PER L'ISTITUZIONE DELLA De.C.O.
(DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE)”
PISTOCCU DI VILLAGRANDE STRISAILI**

Approvato con Del. CC n° _____ del _____

ART. 1 – DENOMINAZIONE

L'assegnazione del logo De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine) è riservata esclusivamente al pistoccu che risponde alle condizioni e ai requisiti del presente disciplinare.

ART. 2 – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione De.C.O. indica l'origine dei prodotti e il loro legame storico e culturale con il territorio di Villagrande Strisaili. Il legame del pistoccu con il territorio è dimostrato da fattori storici, economico-produttivi e culturali. Tale legame si esplica sulla base dei seguenti criteri principali:

1. materie prime: Pistoccu normale: semola di grano duro, semolato di grano duro (“farina sarda”), lievito, patate, acqua e sale. Pistoccu integrale: farina integrale, acqua, patate, lievito, sale.
2. luogo di lavorazione: Villagrande Strisaili;
3. tipicità: è data dalla particolare forma tonda e, soprattutto, dallo spessore nettamente superiore rispetto al pane carasau diffuso in tutta l'isola. Un altro elemento caratteristico è l'utilizzo nell'impasto delle patate bollite;
4. tradizione: il pistoccu era il pane che i pastori sardi consumavano durante le settimane di transumanza, ma era anche il pane della servitù e dei meno abbienti. Il nome deriva proprio dalla particolare lavorazione, la doppia cottura, che gli conferisce caratteristiche di elevata conservabilità pur non contenendo nessun tipo di conservante o additivo, senza alterarne le qualità organolettiche. Questo pane accompagnava ogni tipo di pietanza e nell'uso tradizionale, in campagna, sostituiva frequentemente il piatto. Per questo motivo veniva confezionato con spessore più grosso se doveva essere portato in campagna o negli ovili. La lavorazione del pane in casa continua ancora oggi e costituisce, fra le attività tradizionali, quella che meglio ha retto all'impatto con le trasformazioni della società sarda conseguenti al fenomeno dell'emigrazione, all'industrializzazione, alla diffusione di modelli consumistici;
5. unicità: Villagrande Strisaili è l'unico paese che lavora il pistoccu subito dopo averlo impastato e, inoltre, essendo lavorato pezzo per pezzo, ha bisogno di una quantità di lievito molto inferiore rispetto a quello preparato nei comuni limitrofi.

Art. 3 – Criteri

Per l'assegnazione del logo, i prodotti devono rispondere ad almeno tre dei requisiti sopra indicati.

A - Materie prime - Il logo De.C.O. viene dato ai prodotti composti prevalentemente da materie prime provenienti dal territorio comunale, ovvero, il 50% delle materie prime devono obbligatoriamente provenire dal territorio comunale. Criterio valutativo preferenziale è l'utilizzo di materie alimentari o non di provenienza nazionale quand'anche reperibili sul mercato internazionale.

B - Luogo di lavorazione - Il logo può anche essere concesso a prodotti composti da materie prime provenienti da altro luogo del territorio provinciale/regionale purché la lavorazione avvenga in una struttura situata nel territorio comunale. Per lavorazione non s'intende il mero assemblamento di più prodotti, o più pezzi, provenienti da altri luoghi ma l'attività vera e propria di lavorazione, di manipolazione, di confezionamento, ecc...

C – Tipicità – Il logo può essere concesso esclusivamente alle produzioni e ai prodotti il cui legame tra le materie prime, le produzioni e il territorio di Villagrande Strisaili sia inequivocabile.

D – Tradizione - Il logo può essere concesso esclusivamente alle produzioni e ai prodotti preparati con metodologie di trasformazione tradizionali.

E - Unicità - Il prodotto deve essere di per sé specifico, inimitabile e non ingannevole in modo da non indurre in errore il consumatore in merito alle caratteristiche del prodotto stesso.

ART. 4 – DISCIPLINARE DI GARANZIA

Ogni candidato deve presentare la domanda per il riconoscimento della De.C.O. corredata dalla seguente documentazione:

A – **Relazione tecnica**, da cui si deve evincere, in maniera chiara che il prodotto, per il quale si richiede il riconoscimento, presenta almeno tre delle caratteristiche di cui all’art. 3 che lo differenziano dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. Occorre dimostrare inoltre che il prodotto originario della zona possiede qualità e caratteristiche proprie dovute “essenzialmente” o “esclusivamente” a tale origine mediante la sua peculiare caratteristica tecnica quale, a esempio, la forma, l’aroma, il gusto, la composizione, la struttura, tecniche di lavorazione, ecc... Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti e le procedure in modo da garantire la tracciabilità del prodotto stesso.

B - **Relazione storica** deve essere corredata da riferimenti bibliografici che comprovano la produzione del prodotto in questione nonché il legame culturale al territorio inteso come nesso tra la zona geografica e la qualità, o le caratteristiche, del prodotto stesso. Ai fini della dimostrazione di questa correlazione tra “l’ambiente” e il “prodotto” sono necessari riferimenti bibliografici, analisi e sondaggi, nonché ogni altro elemento obiettivo che possa avvalorarne la tesi e, parallelamente, consolidarne la tradizione.

ART. 5– CONTRASSEGNO

Ottenuto il riconoscimento della De.C.O., il logo deve riportare il numero che l’ufficio competente assegna, a seguito dell’inserimento nel Registro De.C.O., e deve corrispondere a quello approvato “Villagrande Strisaili terra della longevità” che consiste nel feto di bimbo il cui cordone ombelicale si sviluppa intorno con cerchi di ampiezza sempre maggiore, quasi a ricordare gli anelli di un tronco d’albero. Oltre al logo è necessaria la dicitura del prodotto e la scritta De.C.O. sotto la quale va indicato che trattasi di prodotto tipico locale con specifico numero di registrazione. È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l’utilizzo d’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 dalle normative vigenti e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logotipo può essere utilizzato anche in bianco e nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni d’utilizzo

ART. 6 – CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla Commissione Comunale di valutazione di cui all'art. 5 del Regolamento la quale, in caso di particolari verifiche, anche sul mantenimento del diritto sull'utilizzo del logo e della relativa iscrizione, può avvalersi di personale qualificato del settore specifico.