COMUNE DI LONGOBARDI

(Provincia di Cosenza)

PROTOCOLLO DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.) DI PRODUZIONE DELLA FRITTATA 'DU SCURU DI LONGOBARDI

Premesso che la “frittata ‘du scuru” di Longobardi De.Co. è un piatto della tradizione la cui origine si perde nella memoria longobardese, tramandata a livello orale, e di consuetudine prodotto nelle case di Longobardi, soprattutto legato alle abitudini alimentari contadine e pastorali. La semplicità di questa “frittata non frittata” senza uova, legata al mondo agreste, pare che prenda il nome “‘du scuru” proprio perché cuoce con un coperchio, al buio, quindi “‘du scuru”. I contadini si alzavano di buon’ora per dirigersi nei campi o al pascolo e lasciavano la loro frittata a cuocere in una padella di ferro con coperchio, con un “muzzune” (ceppo di legno) sul focolare, a fuoco lentissimo, senza doversi preoccupare di “fujiere” (correre) a verificarne la cottura costantemente. A metà mattina quando a “bordo campo” si organizzava il desco arrivava la frittata ‘du scuru fumante. Diverse le dimensioni. Ad esempio quando c’era anche ‘u massaru (chi ara il terreno con i buoi), se ne preparava una molto più “ricca”, in quanto tenuto in grande considerazione. Di lui, nella tradizione contadina, si diceva: ‘u massaru è seggia e notaru: poiché egli giudica, consiglia, concilia i contadini, le loro faccende e i loro affari. Di questa frittata che è una sorta di millefoglie di solo patate alternate dall’immancabile “brivido” di peperoncino accompagnato da altre spezie e con l’aggiunta di formaggio (pecorino e/o vaccino detto ‘u casu) si dice anche che potrebbero essere stati gli spagnoli a portarla in epoche remote durante la loro permanenza in questi territori. Oggi la frittata ‘du scuru (detta anche di patate) di Longobardi De.Co. diventa ricetta di consuetudine, si procede a definirne le caratteristiche secondo le specifiche elencate nel presente protocollo.

La finalità del presente provvedimento è di valorizzare le tradizioni storico-gastronomiche di Longobardi, di promuovere il prodotto, che è motivo di beneficio per il Comune di Longobardi ed eventualmente di favorire la nascita di produttori professionali che intendano usare le consuetudini di preparazione evocate nel presente protocollo per diffondere un prodotto di alta gastronomia.

ART.1 - IDENTIFICAZIONE

La denominazione di “frittata ‘du scuru” di Longobardi De.Co. è riservata al prodotto ottenuto in conformità di queste specifiche e soltanto nel territorio comunale di Longobardi.

Con “frittata ‘du scuru” di Longobardi De.Co. si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Longobardi menzionate negli articoli a seguire.

ART. 2 - INGREDIENTI

Secondo un censimento presso le famiglie del Comune di Longobardi ed approfondimenti di carattere storico sulla gastronomia locale, per la produzione della “frittata ‘ du scuru” di Longobardi De.Co. si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- patate a pasta gialla
- formaggio (pecorino e/o vaccino) stagionato
- origano
- basilico fresco

• peperoncino piccante a crema

• sale

• olio extravergine da olive (di seguito olio evo)

Non è consentito ‘'uso di alcun altro ingrediente”, ed in particolare di: lievito, amido, grassi vegetali, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

Infine, non è consentito l’uso di ingredienti provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere coltivati e prodotti esclusivamente sul territorio comunale e/o regionale ad eccezione di quelli non reperibili che comunque devono essere coltivati e prodotti in Italia.

ART. 3 - PREPARAZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Sempre secondo la raccolta delle testimonianze orali e gli approfondimenti storici, il processo di produzione della “frittata ‘du scuru” di Longobardi De.Co. prevede le seguenti fasi di lavorazione (viene simulata una ricetta per 4 persone):

• patate a pasta gialla kg 1 e ½

• formaggio grattugiato (pecorino e/o vaccino) un cucchiaio

• origano un pizzico

• basilico fresco 4 foglioline

• peperoncino piccante a crema un cucchiaino

• sale un pizzico

• olio evo per friggere q.b.

Procedimento:

Lavare, pelare le patate e affettarle con una mandolina. Aggiustare di sale e far riposare 30 minuti. Scolare l’acqua in eccesso, aggiungere gli ingredienti, mescolare. In una padella antiaderente versare l’olio e sistemare a strati le patate. Coprire e cuocere a fiamma bassa per circa 50 minuti. Girare la frittata e rimetterla nella padella. Cuocere per altri 10 minuti circa fino a quando si forma la crosta. Servire calda.

Può avvenire anche la preparazione senza l’ausilio del formaggio.

Consentita la conservazione in vaschette in plastica termosaldate e/o sottovuoto. Nel caso specifico si decidesse di commercializzare il prodotto: “frittata ‘du scuru” di Longobardi De.Co. conservato, la

dicitura viene apposta sull'etichetta del prodotto suddetto con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta. Resta inteso che sia il confezionamento sia l'etichettatura devono essere realizzati in conformità alle normative vigenti.

ART. 4 – AUTOCONTROLLO E CERTIFICAZIONE

La produzione della "frittata 'du scuru" di Longobardi De.Co. avviene sotto il controllo della commissione della De. Co. istituita dal Comune di Longobardi.

Il sottoscrittore del presente protocollo si impegna a seguirla nella sua interezza e a sottoporre la propria attività al controllo della commissione della De. Co. istituita dal Comune di Longobardi.

ART. 5 - UTILIZZO DELLA DE.CO.

Si può utilizzare la De.Co. se il piatto è prodotto all'interno dei confini comunali, in strutture abilitate dalle autorità sanitarie vigenti. Se "esportato" deve essere prodotto, secondo le norme descritte, da persone autorizzate dal Sindaco.

COMUNICAZIONI

A seguito di approvazione di questo documento che intende registrare un dato di fatto e dopo aver censito un passato, un presente, e ipotizzarne uno sviluppo futuro, ne verrà inviata copia a:

- PRESIDENTE REGIONE CALABRIA CATANZARO
- PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CLUB DI PAPILLON ALESSANDRIA
- PRESIDENTE ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELLA DIETA MEDITERRANEA DI RIFERIMENTO NICOTERA (VV)
- PRESIDENTE COLDIRETTI CALABRIA
- PRESIDENTE CIA CALABRIA
- PRESIDENTE CONFAGRICOLTURA CALABRIA
- FACOLTA' DI AGRARIA UNIVERSITA' MEDITERRANEA REGGIO CALABRIA