



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

PREMESSA

Negli ultimi decenni stili alimentari tesi ad esaltare l'apparenza, insieme ad una errata percezione "del bello e del buono" da parte di moltissimi consumatori, hanno relegato in una posizione marginale risorse ed abitudini alimentari di elevata qualità e tradizione millenaria. Inoltre la speculazione finanziaria e la globalizzazione, con il falso scopo di affrontare la crescita demografica, hanno imposto alla ricerca scientifica ed alla produzione modelli più attenti alla redditività che alla qualità.

Oggi il patrimonio culturale alimentare è tornato alla ribalta grazie alla consapevolezza dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, al rinnovato interesse per le tradizioni della propria terra ed all'attenzione ai temi della salvaguardia ambientale.

I prodotti tipici, rimasti nella cultura di pochi principalmente nelle aree interne, vengono ricercati non soltanto dai fedelissimi, ma da tutti i consumatori, che associano ad essi la riscoperta delle bellezze naturali e territoriali, delle tradizioni e dei valori culturali.

Per assecondare questa rinascita e consolidarla anche nella nostra provincia, la Condotta Slow Food Avellino costituisce la Comunità di Territorio denominata "**COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO**", cioè una rete sinergica fra quanti producono ed utilizzano alimenti di qualità, al fine di valorizzare il patrimonio enogastronomico, turistico, ambientale e culturale dell'Irpinia anche al di fuori dal suo territorio.

Per ottenere prodotti di **pregio e qualità** che ricevano la fiducia di consumatori e trasformatori, bisogna stabilire regole e farle osservare, remunerare il valore e l'impegno di tutti quelli che lavorano per ottenerli, valorizzare le tradizioni e la cultura che il territorio esprime.

Pertanto condizione indispensabile per far parte della COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO è l'assoluta osservanza di leggi e norme, comprese quelle fiscali e contributive, e delle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande.

Gli **obiettivi** che la Comunità persegue nell'interesse dei Soci sono:

- valorizzare i prodotti e le Aziende che garantiscono un sistema produttivo certo
- migliorare il rapporto di fiducia fra consumatori ed Aziende
- stabilire un rapporto migliore e più diretto fra cittadini ed aree rurali, incentivando l'acquisto di prossimità sia da parte del consumatore finale che del trasformatore (trattoria, ristorante, albergo, ecc.)
- promuovere la realizzazione di un Mercato della Terra, in cui i consumatori ed i trasformatori possano acquistare direttamente dai produttori alimenti e bevande di qualità
- favorire l'apertura di punti vendita in collaborazione fra produttori o tramite accordi con distributori che garantiscano qualità adeguata, nel Capoluogo ed anche al di fuori della provincia irpina
- stimolare la commercializzazione di servizi e prodotti di qualità mediante la sinergia fra Aziende, l'utilizzo dell'e-commerce attraverso siti convenzionati, la collaborazione con Gruppi di Acquisto, CRAL, ecc.
- realizzare Presìdi per evitare la scomparsa di prodotti e saperi tipici
- definire e diffondere il concetto di Ristorazione Tipica Irpina, favorendo la preparazione di ricette tradizionali e l'impiego di materie prime prodotte nel territorio
- promuovere il turismo enogastronomico, culturale ed ambientale
- favorire la partecipazione in gruppo a manifestazioni locali e nazionali di Slow Food (Salone del Gusto, Terra Madre, Cheese, Congressi, ecc.) o di altre organizzazioni (Vinitaly, Cibus, Primi d'Italia, Eurochocolate, ecc.)
- confrontarsi con le Istituzioni provinciali e regionali e con le altre Associazioni che s'interessano dei settori enogastronomico, turistico ed ambientale
- promuovere campagne di comunicazione e pubblicitarie, concorsi, premi, ecc..



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

Le **attività** che la Comunità svolge nell'interesse dei Soci e dei consumatori sono:

- vigilare sulla qualità dei prodotti e dei servizi forniti
- controllare periodicamente l'intera filiera produttiva, di conservazione e consegna
- contrassegnare e valorizzare le Aziende attraverso il Logo della Comunità del Cibo Tipico Irpino
- gestire Gruppi di Acquisto fra i Soci per materie prime, attrezzature, servizi (energia, comunicazione, spedizione, imballaggi, ecc.)
- favorire i Soci nella ricerca e realizzazione di fonti energetiche alternative
- pubblicizzare le attività della Condotta, della Comunità e dei singoli Soci in vario modo (depliant, mostre, convegni, segnalazione in guide, partecipazione a manifestazioni, eventi, ecc.)
- favorire la presenza delle Aziende in recensioni, pubblicazioni, articoli di stampa, trasmissioni radiofoniche e televisive, siti internet, ecc.
- inserire produttori, trasformatori ed utilizzatori nei circuiti del turismo enogastronomico, culturale ed ambientale
- preferire le Aziende quali sedi delle manifestazioni organizzate dalla Condotta.

Prodotti buoni e naturali

I prodotti sono buoni in base ai parametri dell'eccellenza gastronomica di Slow Food: la complessità, l'equilibrio, la territorialità e la stagionalità.

Naturalità dei prodotti

I prodotti forniti, ceduti o somministrati devono essere naturali, ottenuti attraverso processi produttivi tradizionali e rispettosi dell'ambiente. Sono ammessi solo se naturali sostanze e preparazioni conservanti, stabilizzanti, edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, aromatizzanti e coloranti. Non sono ammessi esaltatori di sapidità, tranne per i dolci, nella cui preparazione sono ammessi gli acidi ascorbico, citrico, tartarico, lattico ed acetico.

Le certificazioni di produzione biologica, biodinamica, integrata o simili sono rispettate ed apprezzate, ma non costituiscono un limite nella scelta dei produttori e dei prodotti.

Prodotti locali

I prodotti devono rappresentare comunità culturalmente omogenee e provenire da un ambito locale. Possono essere ammessi eccezionalmente quelli non di prossimità territoriale che rispettino i principi del Cibo Buono, Pulito, Giusto e Sano.

Cibi OGM free

E' vietato l'utilizzo di OGM (Organismi Geneticamente Modificati) in ogni fase della produzione, distribuzione e somministrazione.

Etichettatura

L'etichettatura deve corrispondere alle norme di legge.

Confezionamento ed imballaggio

Si raccomandano materiali naturali, riciclabili e biodegradabili.

Produttori

I produttori sono coloro che direttamente coltivano, allevano, raccolgono, catturano, conservano, trasformano, con piena e costante adesione ai principi del Cibo Buono, Pulito, Giusto e Sano ed alle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande.

Rivenditori

Possono far parte della COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO i rivenditori che acquistino direttamente da produttori aderenti alla Comunità.

Ristoratori

Possono partecipare alla Comunità DEL CIBO TIPICO IRPINO i ristoratori che utilizzano abitualmente, anche segnalandoli direttamente nei propri menù, cibi e bevande prodotti da Aziende dei Soci della Comunità.

Albergatori, agriturismi



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

Vale lo stesso criterio adottato per i ristoratori; inoltre possono far parte della Comunità tutti gli operatori che rientrano nei circuiti turistici organizzati dalla Condotta.

Agenzie di viaggio e Tour Operator

Possono far parte della Comunità tutti gli operatori che prestano i propri servizi nei circuiti turistici organizzati dalla Condotta o collaborano con la Comunità per la valorizzazione del turismo in Irpinia.

Prodotti non alimentari

Alla COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO possono partecipare anche artisti, artigiani, docenti, intellettuali, ecc. che producano oggetti od opere d'arte e d'intelletto strettamente collegati al mondo del cibo, del turismo, dell'ambiente e della tradizione locale.



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

REGOLAMENTO

La sede legale della COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO (nel seguito Comunità) coincide con quella della Condotta Slow Food Avellino; possono essere aperte altre sedi operative funzionali all'attività della Comunità o della Condotta.

La Comunità non ha scopo di lucro, né cura sotto alcuna forma rapporti commerciali fra gli Associati e con terzi. Le Aziende il cui rappresentante entra a far parte della Comunità continuano la propria attività in piena autonomia e senza alcuna interferenza o partecipazione della Condotta Slow Food Avellino.

Per ogni Azienda, condizione indispensabile per entrare a far parte della Comunità, e per rimanervi, è la costante osservanza di leggi, norme e disciplinari che regolano la sua attività, comprese quelle fiscali e contributive, e delle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande. Il mancato rispetto anche di uno solo di tali requisiti comporterà automaticamente la esclusione dell'Azienda e del suo rappresentante dalla Comunità.

L'adesione è volontaria, può essere ritirata in qualunque momento e decade immediatamente se viene meno per il rappresentante dell'Azienda lo stato di Socio della Condotta Slow Food Avellino; essa si acquisisce con la sottoscrizione della Dichiarazione di Accettazione delle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande, che comporta anche l'accettazione del presente Regolamento.

Il Fiduciario della Condotta Slow Food Avellino riceve dal Socio rappresentante dell'Azienda la suddetta dichiarazione, lo iscrive nella Comunità e ne dà comunicazione a tutti i Soci della Condotta.

Il Fiduciario della Condotta Slow Food Avellino espleta direttamente o con persone di sua fiducia i controlli previsti nel presente Regolamento, in base ai quali può escludere dalla Comunità ogni Azienda che non rispetti gli impegni assunti con la sottoscrizione della Dichiarazione di Accettazione delle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande o, più in generale, il presente Regolamento. La eventuale esclusione viene comunicata al rappresentante dell'Azienda, che non potrà più far parte della Comunità; non è prevista alcuna forma di appello o ricorso per la revoca della esclusione, essendo questa l'unica forma di tutela per l'immagine e l'attività della Comunità e della Condotta.

Un rappresentante dell'Azienda esclusa potrà essere nuovamente ammesso nella Comunità dopo che siano trascorsi almeno dodici mesi dalla esclusione, sempre che ne abbia i requisiti e sottoscriva nuovamente la Dichiarazione di Accettazione delle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande.

Il Logo della Comunità è di proprietà esclusiva della Condotta Slow Food Avellino; esso può essere utilizzato da singole Aziende solo su autorizzazione scritta del Fiduciario della Condotta, che potrà essere revocata in ogni momento e decade immediatamente in caso di cessazione dell'appartenenza alla Comunità. Il Logo non potrà mai far parte di messaggi pubblicitari, pubblicazioni, depliant, etichette, ecc. delle singole Aziende, nei quali potranno solo essere inserite frasi quali: "*Azienda aderente alla Comunità del Cibo Tipico Irpino della Condotta Slow Food Avellino*".

Il Fiduciario della Condotta potrà in qualsiasi momento sciogliere la Comunità o far cessare in parte o del tutto le sue attività, se il loro proseguimento dovesse risultare troppo oneroso o lesivo per la Condotta Slow Food Avellino. In ogni caso, nessun obbligo, soprattutto di natura commerciale e/o economica, viene assunto dalla Comunità e dalla Condotta nei confronti dei Soci aderenti e di terzi, non insaturandosi alcun vincolo di solidarietà societaria fra i partecipanti per effetto dell'adesione alla Condotta ed alla Comunità.

La COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO potrà eventualmente costituirsi in Cooperativa, Consorzio o Associazione nel rispetto della normativa vigente in materia, dello Statuto e delle regole di Slow Food Italia e della Condotta Slow Food Avellino; in tal caso adotterà un proprio statuto ed eleggerà un Consiglio Direttivo autonomo rispetto a quello della Condotta. Fino al verificarsi di tale ipotesi, la Comunità è rappresentata per le attività dal Fiduciario della Condotta ed è coordinata da un Referente



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

per le comunicazioni con la Condotta e tra i membri della Comunità, nominato dal Fiduciario fra i Soci non rappresentanti di Aziende.

**LOGO DELLA COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO
DELLA CONDOTTA SLOW FOOD AVELLINO**

Il Logo esprime il vincolo fra Comunità e territorio, la qualità del Cibo Tipico Irpino prodotto dagli aderenti alla Comunità stessa, la rete formata da produttori, utilizzatori e consumatori per la valorizzazione dell'enogastronomia e del territorio irpino attraverso l'azione della Condotta Slow Food Avellino.



Comunità del Cibo Tipico Irpino

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO c/o Napodano via Tagliamento 32 – 83100 Avellino
Tel./ Fax 082534832 - 3392285401

info@cibotipicoirpino.it – www.cibotipicoirpino.it



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

LINEE GUIDA DELLA CONDOTTA SLOW FOOD AVELLINO PER LA PRODUZIONE DI CIBI E BEVANDE

PRODOTTI CASEARI

Sono ottenuti dal latte bovino, ovino, caprino o misto di animali di proprietà, trasformato in azienda. L'allevamento e l'alimentazione degli animali devono essere rispettosi del loro benessere come definito anche dalle norme regionali. Si raccomanda la produzione con utilizzo di latte crudo e filtrato e caglio di provenienza animale o vegetale. Non è ammesso l'utilizzo di fermenti lattici se non quelli autoprodotti. Nessun trattamento chimico in crosta (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali (lavaggio con acqua e sale, olio, aceto, ecc.). Eventuali coperture sono consentite solo se tradizionali per la tipologia di formaggio.

In caso di affumicatura, ammessa con fuoco a legna o paglia naturale, nella scheda di produzione devono essere indicate le essenze usate, che devono provenire dalla stessa zona di produzione.

Costituiscono valore aggiunto l'utilizzo di latte di razze autoctone tenute prevalentemente al pascolo (giornaliero/stagionale) e la stagionatura in locali naturali o non termocondizionati.

Caciocavallo e Caciocavallo Podolico

Formaggio a pasta filata prodotto con latte bovino di razze bianche o di ceppo podolico; deve presentare forma rotondeggiante – allungata, con testa creata per mantenere la legatura. Buccia sottile, piuttosto morbida, può essere sottoposto ad affumicatura. Nella certificazione deve essere indicato il periodo di preparazione, la durata della stagionatura ed i luoghi in cui è avvenuta; per la tipologia piccante la stagionatura deve durare almeno 60 giorni.

Pecorino

Formaggio a pasta dura, colore bianco tendente al paglierino ottenuto da latte di pecora.

Pecorino di Laticauda

Si prepara con latte fresco appena munto o proveniente dalla mungitura precedente. I grumi della cagliata vanno deposti nelle fascere, il tutto viene pressato con le dita, fino a ottenere una massa compatta, posta in salamoia per essere commercializzata con diverse tipologie: fresco dopo 2 giorni, semistagionato dopo 2 mesi, stagionato dopo un minimo di 4 mesi. Durante la stagionatura viene lavato con siero caldo ed acqua e può essere unto con olio extra vergine di oliva, cui si possono aggiungere aromi naturali. Al termine della stagionatura il prodotto deve presentare una consistenza dura tendente al farinoso, non aderente al coltello, grana fine e frattura a scaglie. Il colore può assumere varie tonalità di giallo, l'odore deve essere gradevole ed intenso di latte pecorino, il sapore aromatico e leggermente piccante per le forme più stagionate.

Ricotta

Ottenuta dalla ricottura del siero dopo la produzione del formaggio, va consumata freschissima. La massa fioccosa leggera e bianca viene raccolta ancora calda e messa in cestelli detti fuscelle. La ricotta si ottiene dalla lavorazione di tutti i tipi di latte. Sulla scheda deve essere indicato il latte di provenienza e la data di produzione.

Scamorza

La scamorza è un formaggio vaccino prodotto durante tutto l'anno, la cui pasta viene semicotta e filata. La crosta deve essere liscia, sottile e di color bianco avorio; in caso di affumicamento il colore è giallo, tendente all'ocra.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le condizioni ambientali e di coltivazione, i sistemi di potatura e le concimazioni tradizionali conferiscono alle olive ed all'olio pregio e tipicità. La varietà di olivo da cui l'olio è ottenuto deve essere possibilmente autoctona. I terreni che ospitano gli oliveti devono essere condotti in modo tale da causare il minor impatto possibile sull'ambiente, utilizzando soltanto le sostanze chimiche di sintesi strettamente necessarie in relazione all'andamento delle singole annate produttive.

Le olive devono essere raccolte entro il mese di dicembre facendo attenzione a non danneggiarle e non contaminarle con materiali terrosi. La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero, a



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

mano o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono ammessi la raccolta da terra e l'impiego di prodotti cascolanti. L'uso di reti è ammesso se vengono svuotate massimo ogni 24 ore. Le fasi di trasporto e conservazione devono essere svolte celermente, con precauzioni tali da tutelare la qualità. Le olive devono essere stoccate e trasportate unicamente in cassette, fessurate per facilitare l'aerazione, immagazzinate in ambienti asciutti, freschi e ventilati per un tempo non superiore a 36 ore, preferibilmente 24; la molitura deve avvenire entro due giorni dalla raccolta.

L'olio extravergine d'oliva deve essere prodotto in un frantoio locale e presentarsi privo di difetti quali fungo, muffa, rancido. Il colore può variare dal verde al giallo paglierino a maturità. Gusto fruttato con retrogusto di erba, al palato si deve presentare armonico, con sensazioni di amaro e talvolta piccante, odore caratteristico.

PANE

Deve avere forma tradizionale (tonda o allungata), prodotto con una o più varietà di grano e/o altri cereali tipici o tradizionalmente coltivati o utilizzati nella zona di produzione. La lavorazione deve avvenire all'interno del territorio di produzione.

Nel caso di prodotti integrali lo sfarinato usato deve provenire dal chicco integro del cereale, non da farina bianca con l'aggiunta di crusca.

Il pane è prodotto con lieviti di riporto o impasti indiretti. Eventualmente potrà essere utilizzato lievito madre ottenuto con il metodo BIGA, cioè una percentuale di lievito di birra starter per l'acidimento della pasta non superiore al 3%. Il sale deve essere marino di provenienza nazionale. Non è ammesso l'impiego di paste crude surgelate o parzialmente cotte, o di qualunque semilavorato industriale come mix per panificazione.

PASTA

La farina deve essere di provenienza nazionale, preferibilmente di cereali tipici, coltivati o utilizzati nella zona di produzione con sistemi tradizionali e trattamenti fertilizzanti e fitosanitari conformi alla normativa.

I formati devono essere tradizionali e tipici del luogo di produzione. Nelle paste all'uovo non devono essere impiegate uova liofilizzate o congelate; in quelle ripiene devono essere rispettati i requisiti richiesti per ortaggi e formaggi. La essiccazione deve avvenire a basse temperature (massimo 70°C).

MIELE

L'aspetto deve essere limpido e trasparente; il colore ed il profumo dipendono dal polline utilizzato. Il miele è anche ingrediente fondamentale nell'artigianato dolciario tradizionale: torrone, struffoli, ecc..

L'area di produzione deve essere distante da luoghi degradati, con inquinamento ambientale o tali da compromettere le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche. Sono utilizzati preferibilmente alveari razionali (a favo mobile) con sviluppo verticale, a conduzione stanziale o nomade.

Gli unici metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo o soffiatore. E' vietato l'uso di sostanze repellenti, compreso il fumo.

I locali per la smielatura e la lavorazione devono avere un umidità minore del 60%. L'estrazione del miele dai favi deve avvenire nel minor tempo possibile, tramite smielatori centrifughi manuali o automatici e solo quando il miele è maturo. La purificazione deve avvenire mediante decantazione e/o filtrazione. Non sono ammessi la pastorizzazione ed il riscaldamento oltre i 40°.

È vietato nutrire con qualsiasi tipo di sostanza le api ed ogni alterazione, in particolare aggiungere miele di estranea provenienza o zucchero.

Miele di acacia

Ricavato dal nettare dell'acacia: ha un colore molto chiaro e profumo leggero e particolare che ricorda quello vanigliato dei fiori. Viene prodotto tra aprile e ottobre e lasciato maturare per 3-4 settimane; è posto in commercio non oltre l'autunno dell'anno successivo a quello di raccolta.

Miele di castagno



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

Il miele di castagno presenta un colore che varia dall'ambroato al marrone scuro, ha odore tipico, forte e penetrante e sapore pungente lievemente amaro. Il miele di castagno non cristallizza e viene prodotto tra aprile ed ottobre; è posto in commercio non oltre l'autunno dell'anno successivo a quello di raccolta.

Miele millefiori

Ricavato dal nettare di fiori diversi, le sue caratteristiche organolettiche variano al prevalere dell'una o l'altra specie. Il prodotto è di colore giallo ambroato ed ha un sapore dolce e delicato.

FRUTTA, VEGETALI ED ORTAGGI FRESCHI

Sono ammesse solo specie autoctone o tradizionalmente coltivate in Irpinia, con interventi di tipo manuale o meccanico, a basso impatto ambientale ed ecocompatibili. Particolare attenzione a varietà a rischio estinzione.

Per la concimazione devono essere utilizzati principalmente letame ed altri concimi organici, attuando tutte le buone pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo. Eventuali prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale. Non è ammessa la somministrazione di ormoni ed altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche. Nel post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico; i soli mezzi ammessi per la conservazione sono di tipo fisico. Tutti i prodotti devono essere privi di residui di fitofarmaci come da normativa.

LEGUMI

Sono ammesse solo specie autoctone o tradizionalmente coltivate o utilizzate in Irpinia. Particolare attenzione viene rivolta a varietà a rischio estinzione, specie del tipo rampicante o selvatico, la cui raccolta non sia meccanizzata.

Per la concimazione devono essere utilizzati principalmente letame ed altri concimi organici, attuando tutte le buone pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo. Eventuali prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale. Non è ammessa la somministrazione di ormoni ed altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche. Nel post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico; i soli mezzi ammessi per la conservazione sono di tipo fisico. Tutti i prodotti devono essere privi di residui di fitofarmaci come da normativa.

PATATE

Sono ammesse solo specie autoctone o tradizionalmente coltivate o utilizzate in Irpinia. Particolare attenzione viene rivolta a varietà a rischio estinzione, specie quelle "di montagna" ed a minor resa.

Per la concimazione devono essere utilizzati principalmente letame ed altri concimi organici, attuando tutte le buone pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo. Eventuali prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale. Non è ammessa la somministrazione di ormoni ed altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche. Nel post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico; i soli mezzi ammessi per la conservazione sono di tipo fisico. Tutti i prodotti devono essere privi di residui di fitofarmaci come da normativa.

MARMELLATA E CONFETTURA

Viene chiamato genericamente "marmellata" qualsiasi composto a base di frutta e zucchero; in realtà la marmellata è un prodotto a base di agrumi (limone, arancia, mandarino e, più raramente, cedro, pompelmo e bergamotto), invece per la confettura si usa qualsiasi altro tipo di frutta, verdura ed ortaggi. Altra differenza consiste nella percentuale usata, che deve essere per norma almeno del 20 per cento per la marmellata, del 35 per cento per la confettura, del 45 per cento per la confettura extra. Un ulteriore prodotto è la composta di frutta, che si distingue per il maggior contenuto di frutta ed il minor quantitativo di zucchero aggiunto; in questo caso, la percentuale di frutta deve essere superiore al 65%. Infine la gelatina deve derivare esclusivamente dal succo della frutta, senza polpa o buccia.



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

Confetture contengono una percentuale di frutta inferiore al 35% sono definiti a loro volta "marmellate", ma si tratta di prodotti che non possono rientrare nella Comunità del Cibo Tipico Irpino, nella quale sono ammesse solo marmellate che abbiano almeno il 30% di frutta (40% per le confetture).

Procedimento

La frutta, proveniente dal territorio irpino o al massimo dalla Campania, deve essere raccolta al momento della giusta maturazione, rispettando la stagionalità, e lavorata subito per mantenere intatti gusto e valore nutritivo; ciò comporta:

- l'obbligo di effettuare solo lavorazioni stagionali
- la degradazione batteriologica molto rapida.

Marmellate e confetture vengono conservate in vasetti di vetro in genere sotto vuoto e sottoposti a un doppio processo di pastorizzazione.

Qualità

La marmellata è un alimento glucidico con valori nutrizionali variabili tra 130 kcal e 260 kcal ad etto. Gli zuccheri totali devono essere almeno tra i 35 e i 40 grammi per 100 grammi di prodotto, corrispondenti a 140-200 calorie per etto. Le confetture di elevata qualità si prestano alla realizzazione artigianale di dolci come le crostate, oppure di biscotteria e pasticceria da forno.

La materia prima deve essere esclusivamente polpa di frutta, senza aggiunta di sciroppi o dolcificanti, a parte lo zucchero; non è consentito aggiungere pectina.

CONSERVE VEGETALI

I vegetali utilizzati per la trasformazione devono rispondere ai criteri fissati per i vegetali freschi ed ortaggi. Gli altri ingredienti utilizzati devono avere provenienza locale o al massimo regionale, ad eccezione dello zucchero, del sale e delle spezie. Per i prodotti conservati sott'olio si privilegia l'utilizzo dell'extravergine di oliva, possibilmente di origine regionale; sono ammessi altri oli purché ottenuti esclusivamente tramite estrazione meccanica. È tollerato l'impiego di additivi naturali.

FRUTTA SECCA

La frutta, proveniente dal territorio irpino o al massimo dalla regione Campania, deve essere raccolta al momento della giusta maturazione, rispettando la stagionalità, e lavorata subito per realizzare un prodotto che mantenga intatto il gusto ed il valore nutritivo; essa deve rispondere ai criteri fissati per la frutta fresca. Si distingue tra *frutta secca* (castagne, noci, nocciole, ecc.) e *frutta essiccata* (prugne, fichi, albicocche, ecc.) e in due categorie: *glucidica* (ricca di zuccheri e povera di grassi) e *lipidica* (ricca di grassi e povera di zuccheri).

È raccomandata la lavorazione a temperature non elevate per mantenere le proprietà nutritive ed organolettiche ed evitare l'alterazione degli oli contenuti nel prodotto fresco. È preferito il confezionamento sotto vuoto.

TARTUFO

Il tartufo è un fungo ipogeo che si forma ad una profondità di 10-50 cm., caratterizzato da un rivestimento esterno detto peridio e da una polpa interna detta gleba, che al taglio appare marmorizzata per la presenza di venature chiaroscure. La forma dipende dalle caratteristiche del terreno in cui si sviluppa: un terreno morbido favorisce la crescita a forma sferica, uno duro la forma bitorzoluta.

Il tartufo è costituito da fibre, sali minerali, sostanze organiche fornite dall'albero con cui vive in simbiosi e per il 95% da acqua, perciò è piuttosto deperibile, si conserva fino a 15 - 20 giorni e deve essere commercializzato entro questo intervallo di tempo. Le varietà di tartufo Irpino sono:

Tuber Mesentericum, il tartufo nero di Bagnoli Irpino;

Tuber Aestivum detto tartufo d'estate o scorzone.

Il tartufo si mangia crudo, tagliato con il tagliatartufi direttamente sulla pietanza che, per esaltarne il sapore, deve essere condita in maniera semplice.

La raccolta dei tartufi deve essere effettuata da personale qualificato con l'aiuto di un cane addestrato; lo scavo va effettuato con apposito attrezzo (vanghetto) e deve essere limitato al punto ove il cane lo



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

ha iniziato. Queste prescrizioni sono fondamentali per la salvaguardia del tartufo, che è legata ad un ecosistema forestale complesso e vulnerabile.

Sono ammesse conserve di tartufo prodotte secondo i criteri indicati per le conserve vegetali.

FUNGHI

Possono essere freschi, essiccati e conservati; valgono, ove applicabili, le prescrizioni relative alle categorie del tartufo, della frutta secca e delle conserve vegetali.

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

Gli ingredienti dei prodotti da forno e dolci devono essere di origine locale, provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa, ad eccezione di quelli che necessariamente e storicamente provengono dall'estero, per esempio vaniglia, cacao o caffè. Per la farina valgono i requisiti descritti per il pane; sono ammesse solo uova di categoria 0 ed 1.

È vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma, se pur definito naturale, non derivante dal prodotto di cui si vuole riprodurre l'aroma. E' vietato utilizzare uova liofilizzate o congelate. Non è consentito l'uso di qualunque semilavorato industriale come mix per pasticceria, margarine, grassi idrogenati, oli ottenuti con utilizzo di solventi, strutti raffinati o emulsionati; è consentito l'uso dello strutto puro, senza alcuna manipolazione chimica.

Le materie prime devono essere di alta qualità e ottenute con metodi il più possibile tradizionali. Nel caso di dolci di "filiera tradizionale contadina" che prevedono una fase di lievitazione, è prescritto l'uso di lievito madre o naturale, ricavato dalla pasta acida conservata dal medesimo artigiano (ottenuta da farina, acqua ed eventuale attivazione con latte acido o frutta) e periodicamente "rinfrescato" e non è ammessa la lievitazione forzata in ambienti termocondizionati.

Il prodotto finito deve essere conservato naturalmente, senza l'utilizzo di mezzi chimici.

Costituiscono titolo di preferenza l'utilizzo di materie prime ottenute con metodi tradizionali (ad esempio farine macinate a pietra), di marmellate, confetture e gelatine autoprodotte o provenienti da produttori artigianali irpini.

GELATO ARTIGIANALE

La frutta fresca e gli ortaggi sono sempre quelli disponibili secondo la stagione, raccolti in proprio o prodotti in zona, comunque in Campania. I derivati da prodotti essiccati (funghi, peperoncino, castagne, ecc.) devono essere di origine locale o comunque italiana. Per il gusto pistacchio viene impiegata pasta di pistacchi siciliani e per quello alla nocciola può essere impiegata pasta di nocciole italiane; per i gusti al cioccolato viene utilizzato cioccolato a scaglie al 45% di cacao o cacao in polvere.

Per la base latte, viene utilizzato esclusivamente latte intero fresco pastorizzato ad 85°, panna fresca al 34 o al 50%, saccarosio, destrosio, addensanti naturali come per esempio la farina di carrube, con preferenza per prodotti campani ed italiani. La cristallizzazione deve essere molto fine, raggiunta con procedimento di lavorazione basato sul controllo della temperatura.

TORRONE

Tipologie oltre quella tradizionale dura: friabile, morbido, farcito, torroncino, ricoperto di cioccolato fondente. Lavorazione effettuata utilizzando materie prime esclusivamente di origine italiana, preferibilmente campana o irpina, ad eccezione di cioccolato, caffè ed eventuali spezie, comunque di origine dichiarata. Percentuale di mandorle e nocciole non inferiore al 30%; miele tra le varietà di collina, albume, farcitura con ingredienti che soddisfano i requisiti fissati nelle presenti Linee Guida.

Cottura in più fasi.

VINO

Vini imbottigliati ed etichettati, prodotti da aziende che abbiano in Irpinia vigneti di proprietà o in affitto e/o ottenuti da vitigni storicamente presenti sul territorio. I vini devono essere IGT, DOC, DOCG, o vini da tavola particolarmente meritevoli. Costituisce titolo di preferenza l'adozione di pratiche di coltivazione biologica o integrata.



Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

Nella vinificazione devono essere impiegate solo tecniche fisiche, con divieto di utilizzare ogni tecnica chimica, ad eccezione della solforosa. Inoltre, non sono ammessi additivi e migliorativi artificiali, né l'utilizzo di trucioli nell'affinamento.

VINO COTTO

È prodotto con la bollitura di mosti sani, non alterati, che rispettino le prescrizioni del vino per quanto riguarda l'origine.

DISTILLATI E LIQUORI

Derivati unicamente da materie prime tipiche del territorio e conformi ai criteri fissati per la frutta e la verdura fresca; in particolare le vinacce provengono da vitigni irpini. Sono ammessi soltanto prodotti realizzati secondo ricette della tradizione. Non devono essere presenti metanolo ed altre sostanze tossiche o sgradevoli.



Comunità del Cibo Tipico Irpino

Slow Food®

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

DOMANDA DI ADESIONE ALLA COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO E DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO E DELLE LINEE GUIDA

Il/La sottoscritto/a nato/a a il residente in alla via Codice Fiscale, in qualità di Rappresentante Legale della Ditta con sede in alla via P. IVA

DICHIARA

che la Ditta di cui innanzi è rappresentata nella Condotta Slow Food Avellino dal/la Sig./Sig.ra (1) nato/a a il residente in alla via, Socio/a di tale Condotta;

INOLTRE

la Ditta, presa conoscenza del documento che istituisce la Comunità del Cibo Tipico Irpino della Condotta Slow Food Avellino, in particolare della Premessa, del Regolamento e delle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione Cibi e Bevande:

- A) richiede di entrare a far parte della Comunità del Cibo Tipico Irpino tramite la persona di cui innanzi;
 - B) accetta integralmente tutte le condizioni, prescrizioni, raccomandazioni ed i richiami normativi contenuti nel documento che istituisce la Comunità del Cibo Tipico Irpino della Condotta Slow Food Avellino, s'impegna a rispettarli e farli rispettare costantemente da tutti i suoi Dipendenti e Collaboratori nell'intera propria filiera produttiva, consapevole che il mancato rispetto anche di uno solo di essi determinerà la esclusione della Ditta dalla Comunità immediatamente, automaticamente e senza possibilità di ricorso;
 - C) autorizza il Fiduciario della Condotta Slow Food Avellino ad effettuare le verifiche previste nel Regolamento direttamente o a mezzo persona di sua fiducia, purché non sia arrecato alcun danno, non gravi alcun onere sulla Ditta stessa e non siano rivelati processi, metodi, attrezzature, composizione ed ingredienti utilizzati nella filiera produttiva;
 - D) attesta che l'adesione della Ditta alla Comunità del Cibo Tipico Irpino non implica alcuna forma di associazione o vincolo, di nessuna natura, fra la Ditta stessa, la Comunità e la Condotta Slow Food Avellino e tutti gli altri partecipanti e Soci di esse;
 - E) riconosce che l'adesione alla Comunità avviene a titolo gratuito e può essere ritirata dalla Ditta in qualsiasi momento con comunicazione scritta indirizzata alla Condotta Slow Food Avellino, senza che ciò pregiudichi la qualifica di Socio della Condotta stessa per la persona di cui al punto A).
- Letto, confermato e sottoscritto.

Luogo e data

Firma

(1) Il Rappresentante nella Condotta può coincidere con il rappresentante legale della Ditta, se questi è iscritto alla Condotta.