



COMUNE DI TREVIGNANO ROMANO

Città Metropolitana di Roma Capitale

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

COPIA

n. 15 del 03-05-2018

OGGETTO: PROGETTO "ORIGINE COMUNE" - ANCI LAZIO - RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE PER IL PESCE MARINATO.

L'anno **duemiladiciotto** il giorno **tre** del mese di **Maggio** a partire dalle ore **18:35**, nella solita sala delle adunanze consiliari del Comune suddetto, dietro invito diramato dal Presidente del Consiglio e notificato ai Signori Consiglieri a norma di legge, si è riunito il Consiglio Comunale in sessione ordinaria ed in seduta pubblica di seconda convocazione.

All'appello risultano:

N	Cognome Nome	Presenza	N	Cognome Nome	Presenza
1	MACIUCCHI CLAUDIA	Presente	8	SIMEONI ALESSIA	Presente
2	CIANTI SABRINA	Assente	9	SFORZINI DARIO	Presente
3	DEL SAVIO COSTANTINO	Presente	10	DOMINICI BARBARA	Presente
4	GALLONI LUCA	Presente	11	LEDOVI GIULIANA	Presente
5	GAZZELLA ELIO	Presente	12	LUCIANI ANDREA	Presente
6	MORICHELLI CHIARA	Presente	13	MARCONI MATTEO	Presente
7	SEGUITI GIOVANNA	Presente			

PRESENTI: 12 - ASSENTI: 1

Presiede la seduta il PRESIDENTE DEL CONSIGLIO AVV. COSTANTINO DEL SAVIO.

Partecipa il VICE SEGRETARIO DOTT.SSA BARBARA SPERANZINI.

Premesso che:

- l'Amministrazione comunale intende rafforzare sempre più il proprio impegno nell'azione di tutela e valorizzazione della cultura della propria comunità e di promozione dello sviluppo economico-sociale;
- in tale ottica, pur in mancanza di qualsiasi obbligo di legge, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare concrete iniziative di tutela nel settore delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio, che costituiscono una sicura risorsa di valore economico, culturale e turistico, partecipando al progetto "Origine comune" promosso da Anci Lazio;

Richiamato l'art. 3 del D.Lgs. 267/2000, comma 2, il quale dispone che *"il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo"*, mentre il successivo art. 13, primo comma, aggiunge che *"spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze"*;

Richiamato l'art. 2 comma 7 dello Statuto Comunale ed in particolare le lettere a), g) ed h);

Evidenziato che il Comune di Trevignano Romano sostiene ogni forma d'intervento culturale in favore del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione;

In considerazione della partecipazione di questo Comune al progetto «Origine Comune» promosso da Anci Lazio e sostenuto dal Consiglio Regionale del Lazio, qui integralmente richiamato, che ha l'obiettivo di promuovere le Denominazioni Comunali di Origine come strumento di sostegno sostenibile delle economie locali mediante la tutela dei saperi locali e la promozione di prodotti agro-alimentari di qualità;

Dato atto, secondo quanto postulato ed ispirato dal principio di sussidiarietà, che:

- il Comune è sicuramente legittimato ad assumere autonome iniziative, anche di tipo regolamentare, a sostegno delle produzioni tipiche locali dell'agricoltura e dell'artigianato, purché non invadano la sfera di competenza di altri Enti;

- sulla scorta di tali considerazioni e tali presupposti, in conformità con il progetto “Origine comune” di Anci Lazio, l’Amministrazione comunale ha deciso di riconoscere e istituire la Denominazione Comunale di Origine “De.C.O.” per il Pesce Marinato, prodotto tipico e tradizionale del territorio, come innovativo strumento finalizzato a censire e valorizzare quei prodotti agro-alimentari che sono legati alla storia, alle tradizioni e alla cultura del territorio comunale;

Dato atto altresì che attraverso la De.C.O. il Comune mira a valorizzare i saperi locali mediante la promozione delle risorse del territorio, salvaguardando le peculiarità produttive locali, che rappresentano un efficace strumento di promozione dell’immagine del Comune da cui possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull’intera comunità.

Visto il d.Lgs. n. 267/2000;

Visto lo Statuto Comunale;

Con l'unanimità dei voti favorevoli espressi dai presenti

DELIBERA

Di riconoscere e istituire per il Pesce Marinato la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.), sulla base del progetto “Origine comune” promosso da Anci Lazio;

Di prendere atto che le caratteristiche del Pesce Marinato sono quelle definite nell’apposita scheda di prodotto, chiamata “passaporto del prodotto”, predisposta da Agrocamera – azienda della Camera di Commercio - nella quale sono riportati gli elementi di carattere qualitativo ed organolettico testati da apposita commissione tecnico-scientifica, nonché aspetti storici e culturali che lo identificano (allegato 1);

Di approvare il disciplinare di produzione predisposto dalla stessa Agrocamera di concerto con i produttori, nel quale sono individuate le caratteristiche del prodotto, la sua modalità di produzione e di commercializzazione, e le indicazioni di controllo (allegato 2);

Di disporre l’invio della presente deliberazione ad Anci Lazio per l’inserimento del prodotto nell’apposito sito internet (www.originecomune.org) dedicato per la raccolta e la promozione delle De.Co. del Lazio;

Di dare mandato alla Giunta per individuare il Responsabile del Settore competente per l'adozione dei provvedimenti conseguenti al presente deliberato, ai sensi della disciplina regolamentare approvata.

SETTORE I - AMMINISTRATIVO ED ECONOMICO FINANZIARIO:

Ai sensi dell'art. 49, del D.Lgs 267/2000, il Responsabile sulla presente proposta in ordine alla sola regolarità tecnica esprime parere **Favorevole**.

Trevignano Romano, 27-04-2018

IL RESPONSABILE DEL SETTORE I
F.TO DOTT.SSA BARBARA SPERANZINI

SETTORE I - AMMINISTRATIVO ED ECONOMICO FINANZIARIO:

Ai sensi dell'art. 49, del D.Lgs 267/2000, il Responsabile sulla presente proposta in ordine alla sola regolarità contabile esprime parere **Favorevole**.

Trevignano Romano, 27-04-2018

IL RESPONSABILE DEL SETTORE I
F.TO DOTT.SSA BARBARA SPERANZINI

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO
F.TO AVV. COSTANTINO DEL
SAVIO

IL VICE SEGRETARIO
F.TO DOTT.SSA BARBARA
SPERANZINI

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione viene pubblicata all'albo pretorio on line del sito web istituzionale di questo Comune per quindici giorni consecutivi (art. 32 comma 1, della legge n. 69 del 18 giugno 2009).

IL MESSO COMUNALE
F.TO DOTT.SSA DONATELLA DE SANTIS

Il sottoscritto Segretario Comunale certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva per il decorso del termine di dieci giorni dalla pubblicazione.

|| è dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134 comma 4 del D.L.gs n. 267/2000).

IL VICE SEGRETARIO
F.TO DOTT.SSA BARBARA SPERANZINI

*****COPIA CONFORME AD USO AMMINISTRATIVO*****

IL VICE SEGRETARIO
DOTT.SSA BARBARA SPERANZINI



Comune di
Trevignano Romano



Rappresentazione grafica del profilo organolettico del prodotto
Star diagram with sensory profile of product

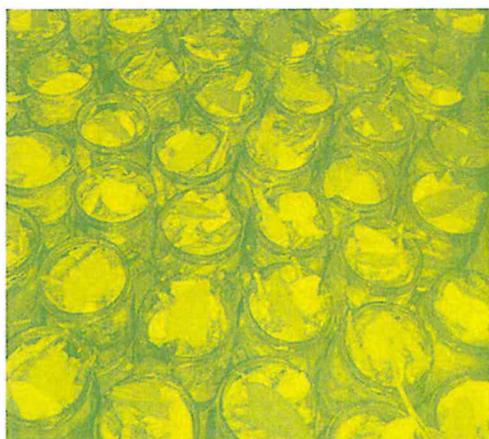
Pesce Marinato di TREVIGNANO ROMANO

LA STORIA

La tradizione del pesce marinato caratterizza sin da tempi remoti il territorio di Trevignano Romano. Fu San Bernardino, per tranquillizzare la popolazione dal rischio dell'invasione saracena, a consigliare a tutte le famiglie di pescatori di lasciare le reti in acqua e rientrare in casa. L'attacco dei Saraceni fu scampato e le reti dei pescatori furono miracolosamente ricolme di pesce. Da questa inaspettata e abbondante pesca, nacque la necessità di conservare il pesce e trasformarlo nella gustosa ricetta "de lo pesce marinato". Il piatto viene realizzato con l'utilizzo di diverse varietà di pesci di lago: luccio, tinca, persico, lattarino, coregone, anguilla, carpa, scardola scarfata, persico sole e persico trota. Dopo averlo pulito e tagliato in pezzi, viene infarinato e fritto, successivamente condito con aceto, aglio e odori. Nel mese di maggio a Trevignano Romano, in occasione della festa del santo Patrono Bernardino da Siena, si svolge la Sagra dedicata a questo gustoso piatto.

HISTORY

The tradition of marinated fish has existed in the area of Trevignano since ancient times. It was St. Bernardino who, in order to reassure the population regarding the risk of Saracen invasion, advised all the fishermen to leave their nets in the water and return home to their families. The Saracen attack came to nothing and the fishermen's nets were found to be miraculously filled with fish. This unexpected abundance gave rise to the need to preserve the fish and turn it into the tasty marinated fish speciality. The dish is made using different varieties of lake fish: pike, tench, perch, atherina, lake whitefish, eel, carp, rudd, pumpkinseed, and trout-perch. These, after being cleaned and cut into pieces, are floured and fried, then seasoned with vinegar, garlic and herbs. In the month of May in Trevignano, on the feast of the patron St. Bernardino of Siena, there is a festival dedicated to this tasty dish.



IL PRODOTTO

Il Pesce marinato è composto da una selezione di pesci di lago di diverse dimensioni (luccio, tinca, persico, lattarino, coregone, anguilla, carpa, scardola scarfata, persico sole e persico trota). Il colore varia dal beige al dorato a seconda del pesce. All'olfatto si caratterizza per le pronunciate note di pesce, dell'olio di frittura, dell'aglio e dell'aceto. Al gusto si presenta mediamente salato, sapido ed acido, con una leggera nota dolce ed amarognola. Buona la persistenza aromatica.

THE PRODUCT

The Pesce Marinato dish is composed of a selection of lake fishes of different sizes (pike, tench, perch, atherina, lake whitefish, eel, carp, rudd, pumpkinseed, and trout-perch). The colour varies from beige to golden yellow depending on the fish. The pronounced aroma is of fish, frying oil, garlic and vinegar. The taste is mildly salty, savoury and sour, with a slight bitter and sweet note. Good aromatic persistence.

Dove Acquistare



Associazione Il Cormorano

Via Madrid n. 4/B
email: franchiniornella@libero.it

Origine Comune

Il Progetto Origine Comune

Obiettivo strategico

Il Progetto Origine Comune mira a sostenere l'economia locale di numerosi comuni del Lazio che possono trovare nelle produzioni tipiche del territorio una risorsa su cui riprogrammare il proprio sviluppo locale. L'obiettivo è tutelare la diversità e la qualità dei prodotti agroalimentari e, nello stesso tempo, concorrere a far emergere la specificità di ogni singolo comune.

Il ruolo di Anci Lazio

Anci Lazio con Origine Comune, forte anche del successo ottenuto a Expo Milano 2015, vuole mettere i comuni del Lazio in condizione di seguire un modello standard di regolamento comunale per il riconoscimento delle Denominazioni Comunali (De.Co.).

Le Denominazioni Comunali (De. Co.)

Le De.Co. rappresentano un cambiamento di rotta nell'ambito della salvaguardia delle identità territoriali legate alla tradizione agroalimentare ed enogastronomica di un luogo. Esse sono un valido strumento per tutelare le specificità locali e la cultura della comunità e del territorio, diffondere lo sviluppo sostenibile del territorio, far perno sugli aspetti endogeni come leva di crescita sociale ed economica. Le De.Co. costituiscono elemento qualificante per una qualificazione del prodotto, che lo lega in modo inconfondibile a un luogo fisico di appartenenza valorizzandone la storia e l'identità.

The Origine Comune Project

Strategic goal

The Origine Comune project aims at supporting the local economies of a number of municipalities in Latium where typical local products can become a resource around which to re-programme economic development. The goal is to protect the quality and diversity of food products while helping the unique heritage of each municipality emerge.

The role of Anci Lazio

Through the Origine Comune project, Anci Lazio aims at building on its success at the 2015 Milan Expo to help Latium's municipalities adopt a standard municipal regulation model to achieve De.Co. (Municipal Origin) certification for their local products.

De.Co. (Municipal Origin) certification

De.Co. certification is a change in strategy in the attempt to preserve local identities tied to specific agricultural, food and wine traditions. They are a valid tool to preserve local cultures and heritage, promote sustainable development and take advantage of local elements as the drivers of social and economic growth.

De.Co. certification helps highlight a product's quality and ties it indelibly to its place of origin, thus shining a spotlight on its history and identity.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PESCE MARINATO

Art. 1

Denominazione del prodotto

La denominazione "Pesce marinato" è riservata alla preparazione a base di pesci di acqua dolce rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2

Riferimenti storici

La tradizione del pesce marinato caratterizza sin da tempi remoti il territorio di Trevignano. Fu San Bernardino, per tranquillizzare la popolazione dal rischio dell'invasione saracena, a consigliare a tutte le famiglie di pescatori di lasciare le reti in acqua e rientrare in casa. L'attacco dei Saraceni fu scampato e le reti dei pescatori furono miracolosamente ricolme di pesce. Da questa inaspettata e abbondante pesca, nacque la necessità di conservare il pesce e trasformarlo nella gustosa ricetta "de lo pesce marinato". Il piatto viene realizzato con l'utilizzo di diverse varietà di pesci di lago: luccio, tinca, persico, lattarino, coregone, anguilla, carpa, scardola scardafa, persico sole e persico trota. Dopo averlo pulito e tagliato in pezzi, viene infarinato e fritto, successivamente condito con aceto, aglio e odori. Nel mese di maggio a Trevignano, in occasione della festa del santo Patrono Bernardino da Siena, si svolge la Sagra dedicata a questo gustoso piatto.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione del "Pesce marinato" comprende il territorio amministrativo del comune di Trevignano Romano, in provincia di Roma.

Art. 4

Norme di produzione

a) Materia prima

Pesci di acqua dolce pescati nel lago di Bracciano delle specie: luccio (*Esox lucius*), tinca (*Tinca tinca*), persico (*Perca fluviatilis*), lattarino (*Atherina*), coregone (*Coregonus lavareuts*), anguilla (*Anguilla anguilla*), carpa (*Cyprinus carpio*), scardola scardafa (*Scardinius scardafa*), persico sole (*Lepomis gibbosus*) e persico trota (*Micropterus salmoides*).

b) Procedimento

Eviscerare, pulire e fare a pezzi i pesci (ad eccezione dei lattarini). Lavarli, lasciarli scolare, infarinarli e friggerli in olio di semi di arachide o girasole. Una volta dorati, scolarli, salarli e imbarattolarli aggiungendo, in ogni contenitore, uno spicchio d'aglio, limone, salvia e rosmarino. Nel frattempo, far bollire l'aceto bianco con una parte di acqua insieme ad aglio, rosmarino, salvia, limone e sale grosso. A bollitura ultimata, versare il liquido bollente nei barattoli e chiuderli ermeticamente.

Art. 5

Caratteristiche del prodotto

Il "Pesce marinato", al termine della preparazione, presenta le seguenti caratteristiche:

- Dimensioni: variabili a seconda della tipologia di pesce, comunque non oltre i 10 cm di lunghezza ed i 4 cm di larghezza;
- Colore: disomogeneo, dal beige al dorato a seconda del pesce;
- Sapore: salato, sapido ed acidulo;
- Aroma: caratteristico di pesce e di aceto, con note di aglio e olio;
- Consistenza: morbida.

Art. 6

Commercializzazione

Il "Pesce marinato" può essere commercializzato esclusivamente in barattoli di vetro.

Art. 7

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e Regolamento (UE) n. 218/2014.

Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002.

Regolamentazione del settore ittico secondo il Regolamento (UE) n. 1379/2013.

CONCLUSIONI

Il "Pesce marinato", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, viene classificato come prodotto De.Co. (Denominazione Comunale).

Trevignano Romano, lì