

REGOLAMENTO DI PRODUZIONE

PANE DI PATATE E PORRI DI MURSECCO DI GARESSIO

Il "Pane di patate e porri" è un prodotto della tradizione tipico della frazione di Mursecco di Garesio. La sua origine risale a secoli addietro, quando, soprattutto in inverno, le condizioni di vita degli abitanti delle montagne che circondano la Valle Tanaro, erano particolarmente misere e la farina di frumento rappresentava un lusso. La necessità di sfamare famiglie numerose con un cibo gustoso, ma a basso costo fece nascere questa ricetta che si è tramandata oralmente.

Tradizionalmente il pane veniva cotto nel forno della frazione di Mursecco denominato "Dei Disciplinanti", una confraternita locale che si era assunta il compito di cuocere il pane e distribuirlo ai poveri del paese. Con la tutela del pane si vuole anche cercare di ripristinare il forno della frazione.

Premesso ciò si procede a definirne le caratteristiche secondo le specifiche elencate nella presente relazione. La finalità del presente provvedimento è valorizzare le tradizioni storico-gastronomiche del Comune di Garesio, che sono motivo di beneficio per lo stesso comune ed eventualmente di favorire la nascita di produttori professionali che intendano usare le consuetudini produttive evocate nella presente relazione per diffondere un prodotto di alta gastronomia.

Articolo 1. Identificazione

La denominazione comunale di “Pane di patate e porri di Mursecco di Garessio” è riservata al prodotto ottenuto in conformità di queste regole nel territorio comunale di Garessio. Con “Pane di patate e porri di Mursecco di Garessio” si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Garessio menzionate negli articoli a seguire.

Articolo 2. Ingredienti

Secondo una ricerca condotta presso gli abitanti della frazione di Mursecco di Garessio ed approfondimenti di carattere storico sulle tradizioni gastronomiche locali, per il “Pane di patate e porri di Mursecco di Garessio” si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- farina di grano tenero*
- patate di montagna*
- porri provenienti dalla provincia di Cuneo*
- lievito di birra
- sale
- Olio extravergine*

* per i presenti ingredienti si dovrà dare priorità alla produzione del territorio dell'Alta Val Tanaro e in particolare di Garessio e dando inoltre priorità alle produzioni biologiche o comunque conformi all'agricoltura biologica; per quanto riguarda l'olio si intende quello della vicina Riviera di Ponente.

Articolo 3. Preparazione

Il processo di produzione del “Pane di patate e porri di Mursecco di Garessio” prevede le seguenti fasi di lavorazione:

a) Cottura delle verdure

Le patate di montagna vanno bollite e i porri della provincia di Cuneo devono essere stufati

b) Impasto

le verdure vanno sminuzzate e impastate insieme agli altri ingredienti

c) *Lievitazione*

questa fase deve durare almeno alcune ore

d) *Cottura in forno*

Articolo 4. *Caratteristiche del prodotto finito*

Il "Pane di patate e porri di Mursecco di Garessio" è un prodotto da forno a pasta lievitata, leggermente morbido, ma consistente. Si contraddistingue per l'inconfondibile gusto conferitole dalla presenza dei porri e l'umidità delle patate di montagna.

Articolo 5. *Autocontrollo e certificazione*

La produzione del "Pane di patate e porri di Mursecco di Garessio" avviene sotto controllo del Comitato di Controllo della Denominazione Comunale istituito dal Comune di Garessio.

Il sottoscrittore della presente relazione si impegna a seguirlo nella sua interezza e a sottoporre la propria attività al controllo Comitato di Controllo della Denominazione Comunale istituito dal Comune di Garessio.

Detto comitato può decidere di concedere l'utilizzo della Denominazione Comunale del Pane di patate e porri di Mursecco di Garessio a produttori a produttori del territorio limitrofo al Comune di Garessio che si rifanno a questa tradizione nel rispetto delle regole descritte nella presente relazione. Verrà quindi consegnato al produttore il logo della "De.Co." di Garessio.