

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N.14

### OGGETTO:

**VALORIZZAZIONE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI  
LOCALI DE.CO. - NOMINA COMPONENTI COMMISSIONE  
COMUNALE**

L'anno duemilaundici addì quattro del mese di aprile alle ore diciassette e minuti trenta nella solita sala delle adunanze, previa l'osservanza di tutte le formalità prescritte dalla vigente normativa, vennero per oggi convocati i componenti di questa Giunta Comunale, nelle persone dei Signori:

Cognome e Nome	Presente
1. COTTINI CLAUDIO - Sindaco	Sì
2. AMBROGI Martino - Vice Sindaco	Sì
3. FERRARIS ANTONELLO - Assessore	Sì
4. GARAVAGLIA Sandra - Assessore	Sì
5. TONIUTTI Cesare - Assessore	Sì
	Totale Presenti: 5
	Totale Assenti: 0

Con l'intervento e l'opera del Segretario Comunale Signor Dott.sa Antonella Salina il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti il Sig. COTTINI CLAUDIO assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

## LA GIUNTA MUNICIPALE

Premesso che con deliberazione del Consiglio Comunale n.3 del 27.01.2011 è stato approvato il regolamento comunale per "la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali - istituzione della denominazione comunale De.Co";

Visto l'art.4 del suddetto regolamento che prevede l'istituzione di una Commissione nominata dalla Giunta Comunale, le cui attribuzioni sono qui di seguito elencate:

- o Ammissibilità dell'iscrizione di un prodotto o di una ricetta nel registro De.Co
- o Predisposizione scheda identificativa del prodotto ed approvazione disciplinare di produzione vincolanti per la concessione della De.Co. con deliberazione del Consiglio Comunale.

Rilevato che a norma del predetto art.4 la Commissione deve essere composta da n.2 esperti di gastronomia locale e da n.1 esperto di storia e tradizioni locali, resta in carica per il periodo corrispondente al mandato della attuale amministrazione ed è presieduta dal Sindaco o suo delegato senza diritto di voto;

Ritenuto di nominare componenti della suddetta commissioni i seguenti esperti:

- Avv.Patrizia Testore presidente del Circolo Enogastronomico Ossolano, iscritto alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
- Dott. Gian Mauro Mottini, agronomo, esperto di colture tradizionali
- Benito Mazzi, scrittore ed editore specializzato in cultura e tradizioni vigezzine

Dato atto che è stato acquisito sul presente atto parere favorevole di regolarità tecnica reso dal Responsabile del Servizio Affari Generali ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. 18.08.2000 n.267;

All'unanimità dei voti espressi per alzata di mano

### DELIBERA

1. Di nominare componenti della Commissione prevista dall'art.4 del Regolamento De.Co approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n.3 del 27.01.2011 i seguenti esperti del settore agro-alimentare e della cultura locale:

- Avv.Patrizia Testore presidente del Circolo Enogastronomico Ossolano, iscritto alla Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
- Dott. Gian Mauro Mottini, agronomo, esperto di colture tradizionali
- Benito Mazzi, scrittore ed editore specializzato in cultura e tradizioni vigezzine

2. Di dare atto che la Commissione resta in carica per il periodo corrispondente al mandato della attuale amministrazione ed è presieduta dal Sindaco o suo delegato senza diritto di voto;

3. Svolge le funzione di segretario della Commissione il dipendente comunale responsabile del procedimento del Servizio Promozione Turistica;

4. Di dichiarare la presente deliberazione, con votazione separata e all'unanimità, immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4, D.Lgs.n.267/2000.

### Parere di regolarità tecnica

Visto: con parere favorevole  
Data: 04.04.2011



Il Responsabile del Servizio  
**Dr. Antonella Salina**

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N.24

### OGGETTO:

**CONCESSIONE DE.CO. (DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE) AL  
PRODOTTO "STINCHEET"**

L'anno duemilaundici addì otto del mese di agosto alle ore venti e minuti trenta nella sala delle adunanze consiliari, convocato dal Sindaco con avvisi scritti recapitati a norma di legge, si è riunito, in sessione Straordinaria ed in seduta pubblica di Prima convocazione, il Consiglio Comunale, nelle persone dei Signori:

Cognome e Nome	Presente
1. COTTINI CLAUDIO - Presidente	Sì
2. BERGAMASCHI EVA - Consigliere	No
3. CERUTTI Ilaria - Consigliere	Sì
4. DELLA VALLE Daniel Cristian - Consigliere	Sì
5. DOMENICI Tullio - Consigliere	Sì
6. GIORGIS Susanna - Consigliere	Sì
7. PARNETTI Mario - Consigliere	Sì
8. SANTIN Paolino - Assessore	Sì
9. VISCARDI Melissa - Consigliere	Sì
10. CARETTI Gian Carlo - Consigliere	No
11. LOCATELLI Antonio - Consigliere	Sì
12. MANUNTA Giovanni - Consigliere	Sì
13. RAIMONDO Sergio - Consigliere	Sì
Totale Presenti:	11
Totale Assenti:	2

Con l'intervento e l'opera del Segretario Comunale Signor Dott.sa Antonella Salina il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti il Signor COTTINI CLAUDIO nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

## IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che con deliberazione del Consiglio Comunale n.3 del 27.01.2011 è stato approvato il Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e per l'Istituzione della DE.CO. (Denominazione Comunale);

Che con deliberazione della Giunta Comunale n.14 del 04.04.2011 è stata nominata ai sensi dell'art.4 del predetto Regolamento la Commissione per l'esame delle istanze per l'iscrizione nel Registro e per l'attribuzione della DE.CO.;

Rilevato che la Commissione predetta ha ammesso alla iscrizione nel Registro ed alla attribuzione della DE.CO. il prodotto alimentare "*Stinchèet*", su istanza del Comune di Santa Maria Maggiore;

Vista la scheda identificativa del prodotto e delle caratteristiche peculiari ed il disciplinare di produzione del prodotto alimentare "*Stinchèet*";

Ritenuto di attribuire la DE.CO. al prodotto alimentare "*Stinchèet*";

Dopo breve discussione

Dato atto che è stato acquisito sul presente atto parere favorevole di regolarità tecnica reso dal Segretario Comunale Responsabile del Servizio Affari Generali, Turistico-Culturale, Segreteria reso ai sensi dell'art.49 del D.Lgs.n.267/2000 e smi;

Con voti favorevoli n. 11 su n.11 presenti e votanti espressi per alzata di mano

### DELIBERA

1. Di approvare in ogni sua parte la relazione della Commissione Comunale per l'esame delle istanze per l'iscrizione nel Registro e per l'attribuzione della DE.CO.;
2. Di attribuire la DE.CO. prodotto alimentare "*Stinchèet*";
3. Di approvare la scheda identificativa del prodotto e delle caratteristiche peculiari nonché il disciplinare di produzione che vengono allegati alla presente deliberazione per costituirne parte integrante e sostanziale;
4. Di incaricare il responsabile del procedimento del Servizio Promozione Turistica per tutti gli atti inerenti e conseguenti all'esecuzione del presente provvedimento;
5. Di dichiarare la presente deliberazione con votazione separata resa all'unanimità dei voti immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 del D.Lgs. n. 267/2000.

### Parere di regolarità tecnica

Visto: con parere favorevole

Data: 08.08.2011



Il responsabile del servizio  
Dr. Antonella Galina



COMUNE  
DI SANTA  
MARIA  
MAGGIORE

ISTANZA PER ISCRIZIONE NEL REGISTRO DE.CO  
DEL PRODOTTO ALIMENTARE

STINCHÉET

PRESENTATA DAL COMUNE DI SANTA MARIA  
MAGGIORE

Lo Stinchéet

## ORIGINE DEL PRODOTTO

La parola *stinchett* o *stinchéet* sembra derivi da *steinkuchen* che in tedesco significa biscotto cotto sulla pietra: l'indicazione filologica è credibile, poiché è possibile che, un tempo, la pastella venisse stesa e cotta su un disco di pietra ollare, materiale con il quale si costruivano pentole e contenitori di vario tipo e sulla quale, ancora oggi, si cuociono alcuni cibi.

Non dissimili sono i *Runditt* che è il termine dialettale per indicare gli *stinchett* di Malesco e Zornasco. Il nome "*Amiasc*", termine con il quale esso è conosciuto a Coimo, è derivato probabilmente dall'ebraico "azimo", che significa "senza lievito, non fermentato".

Versione antica dei *runditt* erano i "*runditt di spüüs*". Si differenziavano per la farina che era interamente di grano saraceno oppure di frumento. La pasta, anziché su lasta di ferro, veniva stesa su apposita pietra ollare riscaldata "preia di *runditt*", cosa che, del resto, anche per gli stinchi. Erano di rigore a Carnevale, la sera di Ognissanti e per San Biagio, il 2 febbraio, dopo la benedizione della gola. Le giovani in attesa di matrimonio solevano offrirli, in segno di consenso e augurio, al fidanzato che le andava a trovare. Li accompagnava un bicchiere di vino locale di Pello, frazione di Trontano, dove diverse famiglie vigezzine possedevano qualche filare di vigna e piccole masserie.

Anticamente si usava farina di grano saraceno: attualmente, considerando la difficoltà di reperire grano saraceno, si utilizza farina di frumento o, raramente, una miscela delle due farine, specialmente in Val Vigizzo, dove ancora esiste una minima produzione di tale varietà di cereale.

## DESCRIZIONE

Si tratta di una sottilissima sfoglia a base di farina e acqua, posta a cuocere su una lastra di ferro o di pietra, arroventata su un'apposita fonte di calore (camino, ma anche il fornello di casa) e poi staccata, imburrata, salata, ripiegata su se stessa e consumata.

## TIPOLOGIA PRODUTTIVA ATTUALE DELLO STINCHÉET

Lo stinchéet è una sottilissima sfoglia a base di farina di grano tenero (con eventuale aggiunta di piccole parti di grano saraceno) e acqua, ottenuta a seguito di cottura dell'apposito impasto su una lastra di ferro, riscaldata fino ad arroventarla con una tradizionale fonte di calore (camino, fornello a gas o piastra elettrica).

Per ottenere la sfoglia, si impastano, in rapporto di uno a uno, la farina e l'acqua naturale, regolando la quantità d'acqua per ottenere la consistenza voluta dell'impasto.

La pastella deve avere una consistenza finale "collosa", deve riposare all'incirca ventiquattro ore passate le quali deve essere spalmata con maestria su una lastra di ferro molto calda. La spalmatura è ottenuta raccogliendo la pastella con un cucchiaino o paletta di legno che viene girato su se stesso alcune volte; la pastella così raccolta viene subito stesa a piccoli tratti sulla piastra, lasciando una traccia ampia e sottilissima. Quando la pastella, indurita, inizia a staccarsi dai bordi della piastra, imbrunendo, deve essere completamente rimossa con una paletta.

Lo stinchéet così ottenuto, deve essere spalmato di burro e salato, ripiegato su se stesso partendo dall'esterno verso il centro e consumato caldo.