DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

per la conformità del processo
delle Lavorazioni Artigiane Artistiche, Tradizionali, Tipiche di Qualità

del settore

GASTRONOMIA TIPICA DEL TERRITORIO

PREMESSA STORICA

Il termine "gastronomia" non rimanda solamente all'insieme delle tradizioni culinarie di un particolare territorio o epoca, ma anche ad un preciso luogo fisico, vale a dire a quei negozi-laboratori, eredi delle antiche pizzicherie, in cui è possibile scoprire ed acquistare prodotti gastronomici che sono vere e proprie specialità alimentari realizzate con cura e maestria da abili artigiani del settore "Gastronomia tipica del territorio", oggetto del presente disciplinare.

Nonostante l'evolversi dei gusti e delle tendenze culinarie, ancora oggi, passeggiando per il centro storico e lungo le affascinanti vie che incorniciano le città liguri, è possibile soffermarsi ad ammirare le vetrine delle classiche e tradizionali gastronomie liguri, conosciute in dialetto con il termine "sciamadde" che rappresentano dei veri e autentici trionfi di preparazioni locali tipiche del territorio.

Ogni prodotto gastronomico preparato dall'artigiano nel suo laboratorio, nasce dall'accurata selezione degli ingredienti tipici della regione, coniugando semplicità e tradizione mentre le ricette, raccontano storie di un passato ricco di influenze culturali e di un legame profondo con la terra e il mare ligure e rappresentano un omaggio alla tradizione, che conserva intatta la sua autenticità pur evolvendosi con il tempo.

Una volta entrati, all'interno delle cosiddette "sciamadde", ci si trova immersi in una selezione di preparazioni gastronomiche storiche, frutto dell'esperienza degli artigiani che, con passione, riportano in vita le antiche ricette della tradizione ligure.

Piatti come la farinata, le torte di verdura, le verdure ripiene (zucchine, peperoni, cipolle, carciofi…) e i polpettoni di verdura raccontano l'autentico spirito del territorio, esprimendo al meglio i sapori e le tradizioni culinarie locali.

Farinata:

Secondo una delle leggende più diffuse, la farinata sarebbe nata per caso durante un naufragio nel XIII secolo. Una nave genovese, che trasportava farina di ceci, fu colpita da un fulmine, e la farina venne mescolata con l'acqua marina. I marinai, invece di gettarla via, decisero di cuocerla in una teglia, dando vita a un piatto che presto divenne molto popolare. La farinata, che nel XV secolo in latino era detta "scripilita" per il suo tipico scoppiettare nel "testo", oggi è una ricetta semplice, preparata con farina di ceci, acqua, olio e sale, cotto tradizionalmente in forno a legna che è diventata uno dei piatti più emblematici della regione Liguria.

Torta Pasqualina:

Torta antica e leggendaria realizzata con farina, bietole, burro, uova, parmigiano grattugiato, prescinsêua, olio extra vergine d'oliva, sale.

La tradizione vuole che debba essere composta da 33 sfoglie, in onore degli anni di vita terrena di Cristo e 7 uova come simbolo della rinascita della vita e del ritorno della primavera. Alcuni tuttavia, sostengono che il numero delle uova dipende dal numero di commensali, affinché non scatti una vera e propria "caccia all'uovo".

La bietola resta l'ingrediente protagonista, ma il carciofo ha fatto la sua comparsa nell'impasto nel corso del Settecento quando la bonifica della Piana d'Albenga portò alla coltivazione di questo ortaggio in un territorio pianeggiante e fertile del ponente ligure, donando alla ricetta una nuova e pregiata sfumatura.

Il filo che lega tutti questi tipi di torte è il formaggio. In questo caso parliamo di prescinsêua, antica cagliata genovese, che ha saputo radicarsi nel tempo come ingrediente fondamentale di alcune delle ricette più tradizionali e storiche della Liguria.

Torta Baciocca:

Viene definita come una delle "sorelle" della Torta Pasqualina, tipica del Levante e della zona del Tigullio, consiste in una preparazione dove la patata, in particolare la varietà quarantina, è l'elemento preponderante della ricetta. Ciò che rende ancora più affascinante questa torta è il suo metodo di cottura, un'arte che prevede il calore indiretto. La torta viene posata su una lastra di ghisa arroventata, ricoperta di foglie fresche di castagno, e poi coperta con una campana di ghisa o ceramica. Questo particolare procedimento dona alla preparazione una croccantezza e un aroma inconfondibili ed è frutto di un processo antico che preserva e valorizza il sapore autentico degli ingredienti locali.

La Torta verde di Sanremo *con bietole e riso è tipica dell'entroterra che va da Sanremo a Ventimiglia e prevede le bietole, come nella torta Pasqualina, insieme a zucchine trite e piselli. Particolare caratterizzante è l'aggiunta del riso, il tutto compreso in una sfoglia che fa da base.*
Torta di erbi*, invece, è tipica della Val di Magra, nello spezzino. In questo caso si chiama Scarpaza a Sarzana, Scarpada o Sherpada a Ponzano e Stirpada a Pegui, nei pressi di Madrignano. In sostanza è una torta con ripieno di porri, bietole, uova e formaggio che un tempo presenziava nei menu natalizi ma oggi si cucina tutto l'anno. Il nome deriva dalla scarpaccia versiliese o dallo scarpazzon parmense.*
Sulla ***Torta di riso*** *occorre fare un distinguo perchè, all'interno della stessa Liguria e della sua cucina, troviamo una versione dolce e una salata. C'è anche una ben precisa linea geografica di demarcazione sotto questo aspetto: da Genova, in direzione Levante, la torta di riso è tradizionalmente salata mentre ad Est diventa dolce. A dirla tutta, la spaccatura è ancora più precisa. In Val di Magra, nella cittadina di Vezzano Ligure, la torta di riso diventa dolce, caratteristica che rimane proseguendo verso Levante fino alla Toscana e all'Emilia dove diventa Torta degli addobbi.*
C'è un refrain molto noto che riguarda la Liguria e che ha come leit motiv il detto "la torta di riso è finita", a testimoniare il carattere chiuso di ligure e genovesi nei confronti dell'ospite. Se anche la torta di riso è finita…Figuriamoci il resto…
Stirpada, scherpada e scarpazza: le tre torte "sorelle" della tradizione ligure
La stirpada, la scherpada e la scarpazza sono tutte varianti di una tradizionale torta di verdure, ciascuna legata a specifiche tradizioni culinarie territoriali.
La ***stirpada****, tipica del piccolo borgo di Pegui, frazione di Calice al Cornoviglio, veniva preparata in occasione del Natale, in un rituale che univa le famiglie e la comunità attorno a un piatto simbolo di convivialità e tradizione.*
La rotonda ***scherpada****, è protagonista di una sagra che si tiene ogni anno nell'ultima settimana di agosto a Ponzano Superiore, un paesino collinare nel comune di Santo Stefano Magra. Questa torta di verdure, con la sua forma rotonda, celebra la tradizione gastronomica locale e attira ogni anno numerosi visitatori, rendendo la sagra un evento imperdibile per chi desidera scoprire il gusto e la cultura locale di questa zona.*
La ***scarpazza****, invece, è una preparazione che affonda le sue radici nel territorio di Sarzana, dove si incontrano le tradizioni culinarie di ben tre regioni: Liguria, Emilia-Romagna e Toscana.*
Ogni variante di queste torte ha la sua specificità, ma tutte condividono un elemento fondamentale: il ripieno, che è una miscela di verdure coltivate e spontanee, un omaggio alla ricca biodiversità dell'entroterra ligure. Questo ripieno è un chiaro richiamo al preboggion genovese, un piatto tradizionale composto di erbe selvatiche, come ortiche, bietole, spinaci e altre verdure di stagione, simbolo della cucina semplice dell'entroterra genovese. Queste torte di verdure, pur nelle loro varianti regionali e nelle diverse forme: rotonda, quadrata, "mignon" o di dimensioni normali, rappresentano una vera e propria espressione della cucina rustica e della cultura gastronomica popolare, che ha saputo valorizzare gli ingredienti locali e stagionali, mantenendo vive tradizioni che si tramandano di generazione in generazione.
Frittelle di Baccalà
Consistono in deliziose frittelle dorate e croccanti, preparate con una pastella a base di farina bianca, uova e piccoli pezzi di baccalà. Fritte in olio bollente e servite calde, risultano incredibilmente leggere e fragranti. L'uso del baccalà, così come dello stoccafisso, è da sempre parte della tradizione della cucina marinara povera ligure, e anche per queste frittelle la scelta di questo ingrediente è una riscoperta delle radici popolari e tradizionali. Già negli anni '50, le frittelle di baccalà, servite calde accompagnate da un bicchiere di vino, erano un must in molti locali, diventando un simbolo di convivialità e di piacere condiviso.
Pizza all'Andrea
Un impasto semplice, realizzato con farina, acqua, sale, olio e lievito, ricoperto da una salsa di pomodoro, fatta insaporire da un soffritto di cipolle a cui vengono aggiunte le tipiche acciughe salate del mar Ligure tagliate a pezzetti (Macchettu), olive taggiasche e aglio; è così che nasce la

tradizionale ricetta della Pizza all'Andrea conosciuta con diversi nomi a seconda della località come Macchetusa ad Apricale, Pissalandrea a Imperia, Pissadala a Bordighera, Pissaladiere a Nizza e Piscarada a Pigna. La pizza all'Andrea divenne così famosa da essere associata direttamente al nome dell'ammiraglio Andrea Doria, e ancora oggi viene preparata nelle tradizionali "sciamadde" genovesi che uniscono la semplicità della cucina locale alla ricchezza dei sapori del territorio.

Bibliografia

- *Sito internet: www.agriligurianet.it*
- *Atlante Regionale dei prodotti tradizionali*

Disciplinare di Produzione per la conformità del processo delle lavorazioni artigiane artistiche, tradizionali e tipiche di qualità

Premessa

Il seguente Disciplinare di Produzione ha l'obiettivo di individuare, specificare, promuovere e tutelare le lavorazioni dell'artigianato che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati e delle tecniche di lavorazione, oppure legati alla tradizione e cultura dei luoghi di origine della lavorazione stessa. Esso ha la funzione di diffondere la conoscenza delle tecniche, delle produzioni attuate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche fonte della creatività dell'artigiano, tradizionali, tipiche di qualità del settore in titolo. Pertanto la stesura del disciplinare di produzione si inserisce nel quadro normativo – Titolo IV "Osservatorio Regionale dell'artigianato", Capo III "Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità" - predisposto dalla Regione Liguria per diffondere appunto la conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità connaturali di questi settori; inoltre il seguente testo ha l'obiettivo di qualificare le lavorazioni attuate secondo canoni e procedure artistiche, tradizionali e tipiche di qualità sia in termini tecnologici, che di utilizzo di particolari materiali e processi. Questo per di più stimola lo sviluppo delle imprese artigiane tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività artistiche, tradizionali o tipiche di qualità con particolare riferimento alle lavorazioni a rischio di estinzione, in modo da promuoverne allo stesso tempo la conoscenza, la crescita e l'evoluzione.

Art. 1 Definizione del Settore

Il presente disciplinare, che promuove la tutela delle lavorazioni artigianali artistiche, tradizionali e tipiche di qualità, descrive le produzioni del settore "Gastronomia tipica del territorio".
Le imprese artigiane del settore "Gastronomia tipica del territorio", oggetto del presente disciplinare, conosciute anche con il termine "sciamadde", rappresentano locali tipici liguri che affondano le radici nella tradizione gastronomica semplice, rustica e tipica della cucina ligure. Richiamano un concetto di produzione gastronomica per la vendita di ricette e di prodotti tipici della cucina ligure tradizionale, custodendo anche metodi e processi di preparazione antichi, tramandati dagli abili artigiani, dal ponente al levante ligure e interpretando anche in chiave contemporanea le peculiarità dei prodotti e delle preparazioni locali valorizzandone gli usi.

Art. 2 Zona di Produzione

L'attività di produzione della "Gastronomia tipica del territorio", oggetto del presente disciplinare, deve avvenire integralmente in imprese ubicate nel territorio della Regione Liguria.

Art. 3 Requisiti e soggetti

Devono essere considerati requisiti peculiari dell'impresa artigiana del settore "Gastronomia tipica del territorio", che chiede di aderire al disciplinare, le seguenti caratteristiche:

- Essere in regola con tutte le normative vigenti nell'ambito della produzione di prodotti della gastronomia;
- Utilizzare materie prime selezionate, preferibilmente prodotte all'interno della regione, per garantire un legame autentico con il territorio e favorire così l'economia locale;
- Offrire una produzione gastronomica tradizionale con piatti semplici, preparati con ingredienti freschi e materie prime del territorio, strettamente legati alla tradizione contadina e marinara della Liguria.

A titolo esemplificativo si riporta un elenco degli ingredienti principali e più comunemente utilizzati per le preparazioni di gastronomia, con particolare attenzione alla provenienza locale:
- Prescinsêua;
- Carciofi nel rispetto della stagionalità del prodotto, anche possibilmente del territorio;
- Farina di ceci possibilmente lavorata sul territorio;
- Zucchini trombetta nel rispetto della stagionalità del prodotto;
- Prodotti ittici con particolare attenzione al territorio e nel rispetto della stagionalità del prodotto;
- Altri ingredienti tipici, anche riconosciuti all'interno dell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) liguri, nonché attraverso altri strumenti di tutela/certificazione.

- Produrre almeno **n. 10 delle specialità liguri** di cui all'elenco allegato *(**Allegato 1**)*, che dovranno essere **interamente realizzate all'interno del laboratorio** dell'impresa artigiana richiedente il marchio;
- Adottare il principio della **stagionalità degli ingredienti**, privilegiando prodotti freschi e locali in base al periodo dell'anno;
- Avere un laboratorio artigianale fornito di tutte le attrezzature indispensabili per la preparazione delle produzioni gastronomiche proposte di cui al seguente art. 4.

L'artigiano è tenuto a fornire adeguata **documentazione, anche fotografica, del laboratorio artigiano**, **delle attrezzature utilizzate e delle specialità liguri** proposte nella sua offerta, in particolare **evidenziando le 10 specialità liguri** di cui all'elenco allegato (***Allegato 1)***.

Art. 4 Laboratorio e attrezzature:

Il laboratorio deve essere ordinato e sicuro sia nell'area adibita alla produzione, sia nell'area di esposizione e vendita al cliente.
L'artigiano del settore deve avere una sede adeguata ad ospitare macchinari ed attrezzature che consentano lo svolgimento dell'intero ciclo di produzione sino alla realizzazione dei prodotti gastronomici finali. Di seguito si riporta un elenco delle attrezzature principali e più comunemente utilizzate nei laboratori artigiani di gastronomia:
- Forno;
- Friggitrice;
- Abbattitore;
- Cella frigorifera;
- Impastatrice planetaria;
- Banconi per la vendita;

Art. 5 Documentazione dimostrativa

Le Gastronomie aderenti al presente disciplinare, come esplicitato nei precedenti articoli, devono essere in grado di dimostrare la propria esperienza anche con **idonea documentazione fotografica e/o cartacea delle proprie produzioni gastronomiche**. Le richieste di concessione del marchio del settore "Gastronomia tipica del territorio", in fase di istruttoria documentale "Artigiani in Liguria" potranno **essere sottoposte alle valutazioni tecniche e discrezionali di competenza del Comitato regionale "Artigiani in Liguria" anche avvalendosi degli esperti della Commissione tecnica "Gastronomia tipica del territorio"**, che ha curato la redazione del presente disciplinare di produzione.

Art. 6 Riconoscimento

Le imprese che esercitano la lavorazione artigiana del settore "Gastronomia tipica del territorio", individuata dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) ai sensi dell'articolo 50 comma 1 della legge n. 3 del 2 gennaio 2003, e descritta nel presente disciplinare, possono richiedere la concessione d'uso del marchio di origine e qualità presentando apposita istanza alla medesima C.R.A.
La C.R.A. avvalendosi di un apposito Organismo di Controllo, verificherà il possesso, da parte dei richiedenti dei requisiti per la concessione d'uso del marchio e adotterà il provvedimento conseguente (art. 3 del Regolamento d'uso del marchio di origine e qualità). A seguito del rilascio della concessione d'uso del marchio, l'impresa artigiana concessionaria dovrà sottoscrivere per accettazione incondizionata i contenuti normativi e prescrittivi del contratto di concessione e gli allegati: Disciplinare di Produzione e Codice Deontologico (art. 4 del Regolamento d'uso).

ALLEGATO 1

Elenco dei prodotti identificativi della gastronomia ligure

- Acciughe all'ammiraglia (marinate)
- Acciughe ripiene
- Acciughe fritte
- Baccalà
- Bagnùn
- Brandacujun
- Buridda
- Caponadda
- Cappon Magro
- Castagnaccio
- Cavoli gaggetta ripieni
- Cima
- Condijon (Condigione)
- Coniglio alla ligure
- Cuculli
- Farinata classica
- Farinata con i carciofi (nel rispetto della stagionalità del prodotto)
- Farinata con i cipollotti
- Farinata con i muscoli
- Farinata con i rossetti
- Frisceu (frittelle salate arricchite con erbe aromatiche o nelle altre varianti tradizionali)
- Fricassea di articiocche
- Frittata di rossetti
- Frittelle di Baccalà
- Fritti di pesce (baccalà, totani, calamari, alici, acciughe)
- Gattafin
- Insalata di Polpo
- Latte Brusco (variante salata del latte dolce)
- Latte Dolce
- Lattughe ripiene
- Lumache al forno, in umido, al verde o nelle diverse varianti a seconda delle ricette tradizionali locali
- Mesc-ciùa
- Mosciame di tonno
- Muscoli ripieni
- Panigacci Spezzini
- Panissa
- Pizza all'Andrea
- Polpettone di fagiolini e patate
- Sardenaira
- Scabeccio di pesce
- Scarpazza
- Scherpada
- Sgabei
- Stirpada

- Stoccafisso accomodato (o nelle diverse varianti tradizionali)
- Testaroli
- Tian de anciue (Tegame di acciughe) di Vernazza
- Torta Baciocca
- Torta di bietole e prescinsêua
- Torta di carciofi
- Torta Cappuccina (Turta de gee)
- Torta verde di Sanremo
- Torta di cipolle
- Torta di zucca
- Torta di riso dolce e salata
- Torta di zucchine trombetta
- Torta di verdure nelle diverse declinazioni in base alla stagionalità dei prodotti e alle ricette tradizionali locali
- Trippa in umido
- Verdure ripiene

Eventuali ulteriori prodotti potranno essere integrati dal Comitato Regionale del marchio "Artigiani In Liguria", anche sentiti gli esperti della Commissione tecnica del presente disciplinare.