

# Scheda identificativa disciplinare di produzione del prodotto gastronomico

## “Risotto alla Villimpentese”

Il prodotto gastronomico locale “Risotto alla Villimpentese” assume la denominazione comunale di origine esclusivamente nel rispetto della seguente scheda identificativa – disciplinare di produzione:

1. Può utilizzare questa denominazione se prodotto all’interno dei confini comunali. Se “esportato” deve essere prodotto, secondo le seguenti norme, da associazioni o ristoratori locali, autorizzati dal Sindaco.
2. Si utilizza esclusivamente riso “semifino Vialone Nano” di produzione italiana, pilato e possibilmente “invecchiato” almeno di 1 mese.
3. Il condimento: carne di maiale non troppo magra, macinata grossolanamente e condita con sale, pepe, due spicchi di aglio ridotto in poltiglia. Questo condimento chiamato “Pisto di Villimpenta”, è venduto già pronto nelle migliori salumerie della zona.
4. Si porta a bollire l’acqua in un “paiolo” di Rame o lega d’Alluminio. Raggiunto il bollore si getta il sale (q.b.) e quindi il riso, facendo sì che nel recipiente si formi un “cono” la cui punta emerga dal pelo dell’acqua per un paio di centimetri circa. Questa è la quantità d’acqua necessaria per la cottura del riso. Per le grandi quantità, tipo i paioli da 20 – 30 kg utilizzati durante la Festa del Risotto di Villimpenta, è consentita la variante che prevede di mettere più acqua all’inizio, e di togliere l’acqua in eccesso dopo il primo bollore.
5. Da questo momento, orologio alla mano, si fanno passare 5/6 minuti circa, mescolando il riso di tanto in tanto.  
Quando il riso rimane asciutto dall’acqua, si copre con un canovaccio che deve essere posto a contatto con il riso stesso, e poi con un coperchio; si porta la fonte di calore al minimo o addirittura si spegne il fuoco e si lascia il recipiente coperto per 15/20 minuti circa, il riso cuocerà con il vapore della poca acqua rimasta. Mescolare il riso ogni 5 minuti circa.
6. Nel frattempo si prepara il “Pisto”; far cuocere il macinato di maiale nel burro (ammessa spruzzatina di vino bianco) e facoltativo si può mettere un rametto di rosmarino per la profumazione; quando si vede cambiare il colore del “pisto”, la cottura è terminata.
7. Terminate le cotture di riso e pisto, mescolare il tutto con l’aggiunta di formaggio grana (q.b.). Per ogni chilo di riso sono consigliabili almeno 800/900 grammi di condimento.
8. Non è ammesso l’uso di nitrati e nitriti nel “Pisto”.

Allegati: - sistema di controllo della De.C.O. “Risotto alla Villimpentese”  
- modelli di domanda

## **Sistema di controllo della De.C.O. “Risotto alla Villimpentese”**

Il seguente sistema di controllo è parte integrante del Disciplinare.

- La responsabilità del controllo è affidata al Sindaco di Villimpenta, il quale può delegare persone di sua fiducia, purché siano, a suo giudizio, di parte terza, imparziali, non in conflitto di interesse.
- Si accede all’uso della dicitura “Risotto alla Villimpentese” De.C.O. e ad eventuale uso di logo grafico, attraverso domanda scritta indirizzata al Sindaco, tramite modulo allegato.
- Le persone delegate ai controlli, possono effettuare visita ispettiva in qualsiasi momento, anche se non preannunciata.
- L’operatore si impegna a dare accesso per i controlli a tutti i documenti aziendali, anche fiscali, inerenti la De.C.O., unitamente al libero accesso ai magazzini ed alle cucine.

### **ELENCO DELLE NON CONFORMITA’:**

- **Uso di riso di origine e di tipologia diversa da quella descritta nel disciplinare.**
- **Uso di “Pisto” non conforme a quello descritto nel disciplinare.**
- **Uso di sostanze o ingredienti non citati nel disciplinare.**
- **Tempi e modalità di cottura diversi da quelli indicati nel disciplinare.**
- **Utilizzo di un “paiolo” che non sia in Rame o lega di Alluminio.**
- **Produzione del “Risotto alla Villimpentese” De.C.O. al di fuori dei confini del Comune, senza averne ottenuto autorizzazione scritta dal Sindaco (o suo delegato).**

### **SANZIONI:**

**E’ sospeso l’uso di logo e dicitura per un periodo di un mese. Alla terza “non conformità” rilevata nell’arco temporale di 3 anni, è ritirato per sempre il diritto d’uso di logo e dicitura, con espulsione dal sistema di controllo.**

**Allegato 1 (fac-simile di segnalazione da compilare in carta libera da parte di soggetti diversi dalle imprese produttrici)**

=====

**Al Sig. Sindaco  
del Comune di Villimpenta  
46039 VILLIMPENTA (MN)**

**OGGETTO: segnalazione De.C.O.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_

nella qualità di \_\_\_\_\_

**segnala**

**ai fini dell'attribuzione della De.C.O. il seguente prodotto:**

denominazione: \_\_\_\_\_

area geografica di produzione: \_\_\_\_\_

luogo di lavorazione: \_\_\_\_\_

ditte produttrici (se conosciute): \_\_\_\_\_

Allega i seguenti documenti:\*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_  
(allegare documento di riconoscimento in corso di validità)

Data \_\_\_\_\_

=====

*\*Allegare tutto quanto possa essere utile alla Commissione comunale di cui all'art. 10 del Regolamento (scheda descrittiva, elenco ingredienti, fotografie, materiale storico, ecc.)*

**Allegato 2 (fac-simile di domanda da compilare in bollo)**

=====

**Al Sig. Sindaco  
del Comune di Villimpenta  
46039 VILLIMPENTA (MN)**

**OGGETTO: richiesta De.C.O.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_

nella qualità di titolare/leg.rappr. della Ditta \_\_\_\_\_

avente la qualifica di imprenditore agricolo artigiano commerciante al dettaglio

esercente attività di somministrazione di alimenti e bevande altro \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_

premessi:

- che la propria ditta produce il prodotto \_\_\_\_\_
- che il suddetto prodotto è già iscritto nel registro comunale De.C.O., oppure per le sue prerogative e il suo stretto legame con il territorio di Villimpenta, è meritevole di ottenere la Denominazione Comunale di Origine;

**CHIEDE**

[ ] di essere iscritto nel registro comunale De.C.O. per il suddetto prodotto;

oppure

[ ] l'iscrizione nel registro De.C.O. del suddetto prodotto e del proprio nominativo con possibilità di utilizzare il relativo logo.

A tal fine, dichiara, sotto la propria responsabilità:

- di impegnarsi a rispettare, in caso di attribuzione della De.C.O., le disposizioni dello specifico regolamento comunale, il disciplinare di produzione o le indicazioni contenute nella scheda descrittiva del prodotto, approvati dal Comune;
- che nella produzione, trasformazione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del prodotto sono rispettate tutte le norme vigenti;
- che non sono impiegati prodotti transgenici, ovvero contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- di accettare i controlli che potranno essere disposti alla sua azienda in ordine alle corrette modalità di preparazione del prodotto De.C.O.

Allega i seguenti documenti: \_\_\_\_\_

scheda descrittiva del prodotto in cui sono indicati: l'area geografica di produzione e/o lavorazione, le caratteristiche peculiari del prodotto, l'elenco degli ingredienti (solo per i prodotti non ancora iscritti nel registro De.C.O.);

altro \_\_\_\_\_ \*

data \_\_\_\_\_

**Firma**

=====

\* *Allegare tutto quanto possa essere utile alla Commissione comunale di cui all'art. del Regolamento (fotografie, materiale storico, ecc.)*