

Disciplinare di produzione della Denominazione Comunale d'origine

“Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali racalmutesi”

Art. 1

Denominazione

La denominazione comunale d'origine *“Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali racalmutesi”* è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione *“Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali racalmutesi”* designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di farina, latte, saccarosio, strutto uova ammoniacale sale e limone.

I “Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali racalmutesi”, si presentano in forma di parallelepipedo irregolare con angoli arrotondati.

Dimensioni

- ❖ Lunghezza comprese tra i 4 ed i 7 cm
- ❖ Larghezza compresa tra i 2,5 e 3,5 cm
- ❖ Altezza compresa tra i 2 cm e 3 cm

Peso compreso tra i 15 e i 35 gr

Aspetto esterno: superficie increspata e di colore bianco latte non uniforme per la presenza di una leggera glassatura in zucchero e limone.

Consistenza: leggermente croccante la parte glassata esterna, estremamente morbido e delicato al tatto la parte interna.

Sapore: al primo morso la pasta appare leggermente croccante e friabile per effetto della leggerissima patina di glassa. Al palato la consistenza interna è morbida con un costante apprezzabile e delicato retrogusto di essenza di limone.

Art. 3

Area di produzione

L'area geografica di produzione dei "*Taralli di Racalmuto*" "*Taralli Racalmutesi*" o "*Taralli tradizionali racalmutesi*" è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.

Art.4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Descrizione del metodo di produzione

Ingredienti per la lavorazione

Ingredienti	1 kg di prodotto
Farina	1 kg
zucchero semolato	200 gr
strutto	200gr
uova	4
agente lievitante	10 gr
ammoniaca per dolci	40 gr
Latte	250 ml

Limone e scorza	1
sale	5 gr
Per la glassa	
zucchero a velo	1kg
Limone e scorza	1
acqua	250 ml

Preparazione

Impastare il lievito e la farina setacciata con le uova, lo strutto ammorbidito, lo zucchero semolato, il succo e la scorza grattugiata del limone, l'ammoniaca e i semi di anice. Una volta che gli ingredienti si saranno ben amalgamati tra loro, aggiungere un cucchiaino di sale e il latte a filo fino all'ottenimento di un impasto abbastanza morbido. Posare l'impasto su una spianatoia infarinata e ricavare due bastoncini spessi 1 cm circa, tagliarli ogni 3 – 5 centimetri.

Posare quindi i taralli su una teglia e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per mezz'ora circa.

Per la glassatura

Sbattere bene lo zucchero a velo con l'acqua la scorza ed il succo dei limoni. Spennellare la glassa sulla parte superiore dei taralli, che andranno quindi riposti in forno a 150 °C. Trascorsi 5 minuti, tirare fuori i taralli dal forno e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente prima di consumarli.

S.U.A.P.

Art. 6

Commercializzazione e vendita

I *“Taralli di Racalmuto”* *“Taralli Racalmutesi”* o *“Taralli tradizionali racalmutesi”* esposti al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionati, anche con il solo sacchetto di polietilene trasparente. Sull'involucro più esterno

della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.C.O. del Comune di Racalmuto. I **“Taralli di Racalmuto”** **“Taralli Racalmutesi”** o **“Taralli tradizionali racalmutesi”** non possono essere venduto oltre 10 giorni dalla data di produzione. L’etichetta esterna deve riportare il lotto di produzione e la data di consumo consigliato.

Art. 7

Legame con il territorio

Antica e radicata è la presenza del tarallo nella storia degli ultimi due secoli a Racalmuto. Secondo quanto riferiscono le antiche cronache il tarallo esisteva come in moltissime altre parti della Sicilia come dolce tipicamente legato al periodo dei Morti nella sua forma a ciambella tipica della tradizione siciliana. Fu l’arrivo di un pasticciere non racalmutese che i taralli assunsero nuova forma e consistenza. Fu **“Piuzzu” Lo Bue** che creò questi nuovi dolci diversi dagli altri dell’agrigentino proprio per l’aroma al limone e la glassa di zucchero. Dal loro avvento subito di successo li si prese a consumare accompagnati alla mescita del vino nelle **“Putie di vinu”** e poi solo in occasione della festa dei Morti. Oggi si è tornato a mangiare il Tarallo tutto l’anno. Secondo quanto riferisce la tradizione Pio Lo Bue non lasciò la ricetta originale in memoria a nessuno, ma la tradizione dei **“Taralli”** nelle declinazioni dei locali pasticciere ancora è viva e presente.

A Racalmuto sono rimaste solo quattro pasticcerie a preparare i taralli: l’Antica Pasticceria Taibi, la Cremeria Parisi, l’Antica Pasticceria Mattina e la Pasticceria Capitano.

Questo dolce tipico di Racalmuto, vive anche sulla scorta delle pagine che importanti scrittori siciliani gli hanno dedicato a cominciare dal racalmutese Leonardo Sciascia che lo cita in **“Occhio di capra”** per arrivare sino al commissario Montalbano di Andrea Camilleri che ne **“La prima indagine”** si sposta da Vigàta a Racalmuto proprio per gustare questi dolci: **“erano talmente buoni che se ne mangiò così tanti da provare vergogna”**.

Articolo 8.

Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione dei **“Taralli di Racalmuto”** **“Taralli Racalmutesi”** o **“Taralli tradizionali racalmutesi”** deve

rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.

Art.9

Controlli della commissione e provvedimenti disciplinari

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.C.O. riguardante i *“Taralli di Racalmuto”* *“Taralli Racalmutesi”* o *“Taralli tradizionali racalmutesi”* su tutte le fasi del ciclo di produzione. Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a secondo della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione stabilirà di volta in volta.

Racalmuto 05/07/2021



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.

Allegato

Foto del prodotto

REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.

Foto del prodotto




IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.

COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO DE.C.O. COSÌ COME REDATTA DALLA COMMISSIONE AL TERMINE DELLA RIUNIONE DEL 05/07/2021. LA SCHEDA È PARTE INTEGRANTE DEL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO.

“Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali racalmutesi”	
Indicazione del prodotto	<i>La denominazione “Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali Racalmutesi” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di farina, latte, saccarosio, strutto uova ammoniacca sale e limone.</i>
Descrizione fisica del prodotto	<i>I “Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali Racalmutesi”, si presentano in forma di parallelepipedo irregolare con angoli arrotondati.</i>
Dimensioni e peso	<ul style="list-style-type: none"> • Lunghezza comprese tra i 4 ed i 7 cm • Larghezza compresa tra i 2,5 e 3,5 cm • Altezza compresa tra i 2 cm e 3 cm • Peso compreso tra i 15 e i 35 gr
Area di Produzione	<i>L'area geografica di produzione dei “Taralli di Racalmuto” “Taralli Racalmutesi” o “Taralli tradizionali Racalmutesi” è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.</i>

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.

