

Disciplinare di produzione della Denominazione Comunale d'origine

“Mpignulati”

Art. 1

Denominazione

La denominazione comunale d'origine “Li Mpignulati” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione “Mpignulati” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di farina di grani siciliani, salsiccia o carne trita di maiale, olive locali, cipolla locale, sale, pepe.

Li “Mpignulati”, si presentano in forma di spirale circolare regolare con punta apicale esterna arrotondata

Dimensioni

- ❖ Diametro comprese tra i 10 ed i 22 cm
- ❖ Altezza compresa tra i 3 cm e 5 cm

Peso compreso tra i 150 e i 300 gr

Aspetto esterno: superficie liscia e di colore marrone/bruno uniforme indicante la corretta cottura.

Consistenza: leggermente croccante la parte esterna, consistentemente morbida per la componente varia del ripieno la parte interna.

Sapore: al primo morso la pasta appare leggermente croccante e friabile. Al palato la consistenza interna sapida e dai sapori contrastanti ed equilibrati, calibrato e avvolgente il sapore con sentori di spezie e aromi.

Art. 3

Area di produzione

L'area geografica di produzione de "Li 'Mpignulati" 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 x 1kg di farina		
Farina di semola rimacinata	1kg	Grani siciliani
Olio d' oliva evo	0,25 ml	Proveniente dalla molitura nel territorio delle cultivar siciliane più diffuse
agente lievitante	Lievito madre o 10 gr lievito	
sale	q.b.	
Per il ripieno		
Salsiccia di maiale o carne di maiale	1 kg	
Olive nere	500 gr	Proveniente dalla raccolta nel territorio delle cultivar siciliane più diffuse



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.

Cipolle	1 kg	Provenienti dal territorio
Sale	q.b.	Proveniente dalla locale miniera
pepe	q.b.	
Formaggio pecorino grattugiato	150 gr	Non sempre presente
Olio oliva evo	Secondo necessità	Proveniente dalla molitura nel territorio delle cultivar siciliane più diffuse

Preparazione

Far Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Amalgamare la farina, l'olio e incorporare la giusta quantità di sale e dopo aggiungere il lievito sciolto nell'acqua. Lavorare fino a quando il composto risulta liscio e compatto. Suddividere l'impasto in panetti di circa 100 gr ciascuno e lasciare riposare per un'ora. Sbucciare le cipolle, tagliarle a listarelle e friggerle in un tegame con l'olio. Stendere i panetti col matterello e ricavare delle sfoglie rotonde e sottili qualche millimetro. Passare dell'olio su ogni sfoglia e sistemarvi sopra la cipolla stufata, la salsiccia cruda a tocchetti, le olive nere e spolverare col pecorino grattugiato. Salare e pepare. Arrotolare la sfoglia inglobando il ripieno in modo da ottenere una spirale. Chiudere l'estremità sistemandola al di sotto della spirale. Sistemare li 'mpignulati in una teglia e cuocere in forno a 180° per circa trenta minuti.

Art. 6

Commercializzazione e vendita

La "Mpignulata" esposta al pubblico per la vendita deve essere sempre adeguatamente protetta e manipolabili solo dal personale addetto alla vendita. Per la vendita deve essere utilizzata la consueta carta o sacchetto oleato. Sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.C.O. del Comune di Racalmuto. Li "Mpignulate" non possono essere vendute oltre le 24 ore 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

La “Mpignulata” è uno degli alimenti tradizionali tra i più antichi della tradizione contadina siciliana, in origine le mogli dei braccianti preparavano questo portentoso piatto ricco di sapore e nutrienti per consentire ai propri mariti il giusto sostentamento per i duri giorni di lavoro nei campi. Utilizzando la pasta per il pane che veniva fatta lievitare con “u criscenti” o lievito madre creavano delle spirali al cui interno erano mescolate cipolle fatte appassire alla fiamma in una padella, carne di maiale o salsiccia e olive nere. Connaturata con l’asprezza e la rude bellezza del territorio agrigentino la Mpignulata ne racchiude e ne raccoglie la forza ed il contrasto.

Articolo 8.

Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione de “Li Mpignulati” 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 “Li Mpignulati” 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.

Allegato foto del prodotto

Racalmuto 05/07/2021



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.

Foto del prodotto



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.


IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.


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.

“Mpignulati”	
Indicazione del prodotto	<i>La denominazione “Mpignulati” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di farina di grani siciliani, salsiccia o carne trita di maiale, olive locali, cipolla locale, sale, pepe.</i>
Descrizione fisica del prodotto	<i>Li “Mpignulati”, si presentano in forma di spirale circolare regolare con punta apicale esterna arrotondata.</i>
Dimensioni e peso	<i>Diametro comprese tra i 10 ed i 22 cm Altezza compresa tra i 3 cm e 5 cm Peso compreso tra i 150 e i 300 gr</i>
Area di Produzione	<i>L'area geografica di produzione de “Li 'Mpignulati” è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.</i>


IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.

S.U.A.P.