



DISCIPLINARE CONFETTURA DI CASTAGNE

PREMESSA

Gli alberi di castagno (*l'arbo*) nel passato erano praticamente il nostro *albero del pane* e facevano da corolla alle case della borgata di Vaglio di Pettinengo arroccate sul pendio.

I castagneti cedui formavano un bel colpo d'occhio, davano frescura, sostentamento, legna da ardere, valore al territorio.

Purtroppo dalla fine dell'ultima guerra si sono ridotti di numero dato che la nostra società è molto meno attenta alla natura che ci circonda: le cause principali sono da addebitarsi al progressivo abbandono delle pratiche di gestione del ripopolamento forestale ed alle malattie che hanno colpito i castagni. Se il cancro del castagno non sarà domato, i nostri nipoti dimenticheranno persino il gusto del frutto che ha nutrito la nostra gente sin dai tempi lontani e che serviva come merce di scambio per avere i prodotti della pianura: riso, granoturco, frumento.

La raccolta dei frutti avviene ad ottobre: si battono le piante con delle canne a pertica e poi con un rastrello si ammucchiano i ricci che sono caduti, si battono per far uscire dal riccio gli acheni, cioè le castagne.

Si raccolgono scegliendo quelle buone, si infilano in un grembiule a tasca e poi si depongono nei cesti o in sacchi di juta. Si possono poi mettere in recipienti pieni d'acqua a temperatura ambiente per 7 – 9 giorni (la cosiddetta *novena*), si prelevano le castagne galleggianti che sono destinate all'alimentazione degli animali, poi si recuperano quelle rimaste sul fondo che si allargano sul pavimento per l'asciugatura.

La *novena* è un metodo per la conservazione che serve ad evitare la formazione di fungine e patogeni. Non è efficiente al 100% a causa del clima umido della stagione autunnale.

Un altro sistema di conservazione a lunga durata usato dai nostri nonni era l'essiccazione. La *grà*, graticcio, era in legno costituito da listelli di 3-4 cm di spessore, distanziati tra loro di circa un centimetro. Le castagne erano disposte a formare uno strato di 20-50 cm. Sotto si accendeva con mestiere il fuoco alimentato da foglie e ricci che emetteva il fumo che si convogliava nella *grà* in modo che attraversasse lo strato di castagne essicandole.

Si ottenevano così le tipiche grulle (*grèle*) usate per le minestre d'antan. Si dovevano sbucciare mediante battitura all'interno di un sacco di juta.

Quando il frutto del castagno non fu più indispensabile per la sopravvivenza, circa 37 anni fa, un gruppo di abitanti della borgata Vaglio ha deciso di fondare un'associazione attorno all'albero del castagno, la Pro Vaglio, e di proporre una sagra avente per tema le castagne.

Si iniziò con il preparare semplici caldarroste che potevano essere aromatizzate alla grappa, al rhum o al miele; circa 25 anni fa si propose per la prima volta una confettura di castagne che riscontrò un successo immediato per la sua qualità e particolarità.

Considerato la passione con la quale oggi la confettura viene ancora preparata dalle genti di Vaglio Pettinengo e per generare sviluppo a vantaggio del territorio di Pettinengo si richiede di inserire la confettura di castagne di Vaglio Pettinengo nell'Albo dei prodotti a Denominazione Comunale (De. Co.), riservandone la produzione nei mesi autunnali e di presentarla durante la sagra della castagna organizzata dall'associazione Pro Loco di Vaglio Pettinengo.



Disciplinare

Articolo 1. Denominazione

La denominazione di “Confettura di Castagne di Vaglio Pettinengo” a *Denominazione Comunale* è riservata ai prodotti ottenuti in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione

La confettura è prodotta dalla Pro Loco di Vaglio Pettinengo sito nel territorio di Pettinengo, frazione Vaglio, e viene presentata in occasione dell’annuale Sagra della Castagna.

La “Confettura di Castagne di Vaglio Pettinengo” a *Denominazione Comunale di Pettinengo* è identificato dal logo DE.CO., assegnato all’associazione Pro Loco di Vaglio Pettinengo che si atterrà al presente disciplinare per la produzione della confettura.

La denominazione e il logo De. Co. del Comune di Pettinengo costituiscono l’identificazione del prodotto.

È vietato qualunque uso generico del logo che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del logo DE.CO.

È consentito l’uso del logo DE.CO. per la “Confettura di Castagne di Vaglio Pettinengo” di *Pettinengo* sulla carta intestata e la corrispondenza dell’associazione Pro Loco che ne ha ottenuto la concessione.

Articolo 3. Ingredienti

Per la preparazione della “Confettura di Castagne di Vaglio Pettinengo” a *Denominazione Comunale (DE.CO.)* si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- omissis

Materie prime

Le castagne, quando disponibili, sono quelle raccolte sul territorio di Pettinengo. Qualora non fossero ancora disponibili in loco, devono essere originarie del territorio biellese.

Articolo 4. Preparazione



Il processo di produzione della “Confettura di Castagne di Vaglio Pettinengo” *DE.CO.* prevede le seguenti fasi di lavorazione:

Descrizione delle fasi

- omissis

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

Il prodotto, confezionato in vasetti di vetro della capacità di grammi 350, ha colore marroncino chiaro, consistenza cremosa, profumo di castagne e rhum. I vasetti sono etichettati in modo conforme alle disposizione di legge e riportano il nome “Confettura di Castagne di Vaglio Pettinengo” ed il logo De. Co. del comune di Pettinengo.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

Il prodotto viene presentato in occasione della Sagra della Castagna organizzata in ottobre dall’associazione Pro Loco Vaglio Pettinengo. La confettura potrà essere proposta per la vendita in occasione di altre sagre organizzate da associazioni, Pro Loco, negozi o centri commerciali che hanno come finalità la promozione e la valorizzazione del prodotto.

Articolo 7. Autocertificazione

L’associazione Pro Loco di Vaglio Pettinengo che utilizza il marchio DE.CO. per la produzione del “Confettura di Castagne di Vaglio Pettinengo” a *Denominazione Comunale* si impegna a rispettare nella loro interezza i contenuti del presente disciplinare di produzione e a rispettare le norme sanitarie vigenti.