

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA POLENTA BIANCA DI GARESSIO e PER L'ORGANIZZAZIONE DI SAGRE SUL TERRITORIO COMUNALE

Articolo 1

Denominazione del prodotto

La denominazione del prodotto è *Polenta Bianca di Garessio* conosciuta anche in Valle e nei Comuni vicini come "Polenta saracena". Tale denominazione può essere utilizzata soltanto se la sua preparazione è ottenuta in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2

Zona e periodo di produzione

La preparazione deve avvenire all'interno del territorio del Comune di Garessio. In deroga a quanto sopra la *Polenta Bianca di Garessio* può essere prodotta anche al di fuori del territorio comunale in occasione di particolari avvenimenti purché chi la prepara sia munito dell'autorizzazione e suo tempo conferita dal Comune di Garessio per i prodotti "De.Co".

Titolare del disciplinare di produzione è il Comune di Garessio che da in uso agli esercizi pubblici e alle associazioni che ne faranno richiesta la possibilità di utilizzare la denominazione "locale/sagra in cui è possibile degustare la *Polenta Bianca di Garessio*".

I ristoranti che producono la *Polenta Bianca di Garessio* dovranno essere identificati dal consumatore mediante apposito marchio predisposto dal Comune che dovrà essere visibile nell'esercizio aderente al disciplinare o essere messo in opportuna evidenza dalle associazioni che intendono utilizzare il presente disciplinare in occasione legate alla preparazione ed alla somministrazione della *Polenta Bianca di Garessio*.

Articolo 3

Riferimenti storici

La *Polenta Bianca di Garessio* è un piatto della cucina tipica delle valli comprese nelle zone di produzione, piatto tipico delle zone di montagna, la cui diffusione si può far risalire all'inizio del milleottocento in seguito all'utilizzo della patata nella cucina locale. Prima dell'introduzione della coltivazione della patata, il grano saraceno si usava per arricchire zuppe e per la preparazione di paste.

Il *furmentin* (con questo termine era meglio conosciuto il grano saraceno) non è una graminacea, non ha infatti la spiga ma i fiori i cui semi sono utilizzati per l'alimentazione umana in forma di farina. Molto probabilmente deve la sua denominazione al fatto che furono proprio i Saraceni a portarne i semi dall'Asia, sulle cui montagne era coltivato, e di conseguenza anche dall'Arabia, terra di partenza dei Saraceni.

Articolo 4

Ingredienti e loro zona di produzione

- **Le patate**, componente essenziale della polenta, sono coltivate preferibilmente in quota, al di fuori del fondovalle limitrofo al Fiume Tanaro, in zone non irrigue (perché più gustose ed asciutte) nell'Alta Valle Tanaro e nella Valle Casotto), dando prevalenza a quelle prodotte a Garessio.
- **La farina di frumento**, proveniente dalle coltivazioni site nell'Alta Valle Tanaro, nella Valle Casotto o dalle colline e langa monregalesi.
- **La farina di grano saraceno (*furmentin*)**: di colore scuro, si ottiene dalla macinazione a pietra dei semi di grano saraceno appartenenti alla varietà storicamente coltivata nell'Alta Valle Tanaro e nella Valle Casotto. Negli anni l'utilizzo di questa farina si era molto ridimensionata perché non era reperibile, soprattutto sul territorio del Comune di Garessio. Negli ultimi anni si stanno moltiplicando iniziative volte alla salvaguardia e alla tutela di questa produzione di nicchia. Il Consorzio per la Tutela dei Prodotti Tipici dell'Alta Val Tanaro possiede una quantità importante di semi di questa varietà particolare tradizionalmente seminata a Garessio e nei comuni vicini.

Tutti gli ingredienti devono essere garantiti o.g.m. free.

Articolo 5

Qualità degli ingredienti

Le materie prime debbono essere di alta qualità e coltivate nei territori cui fa riferimento il presente disciplinare. La tracciabilità dei prodotti utilizzati sarà garantita dalla Commissione Comunale De.Co. e dal Consorzio per la Tutela dei prodotti tipici dell'Alta Val Tanaro a cui fanno capo molti dei produttori della Valle che saranno autorizzati ad operare i controlli necessari presso gli aderenti al disciplinare.

Articolo 6

Preparazione

La preparazione della *Polenta Bianca di Garessio* necessita delle seguenti operazioni:

- Si fanno bollire le patate;
- Si aggiunge la miscela di farina di frumento e grano saraceno;
- Si pestano manualmente con l'utilizzo di apposito attrezzo di legno (*pistau*) gli ingredienti fino al raggiungimento di una giusta consistenza.

In generale le dosi indicative degli alimenti è di circa 3 etti di farina (principalmente di frumento con un piccola percentuale variabile di grano saraceno) ogni kg di patate.

Articolo 7

Sugo di accompagnamento

La *Polenta Bianca di Garessio* va servita con il tradizionale sugo preparato con porri leggermente soffritti o stufati nel latte, panna ed eventualmente l'aggiunta di funghi porcini essiccati (provenienti dalla zona di produzione di cui all'Art. 1).

Articolo 8

Descrizione del prodotto finito

La *Polenta Bianca di Garessio* deve avere una consistenza tale da essere tagliata a fette con l'apposito "filo". Viene proposta senza altri abbinamenti al di fuori del sugo di accompagnamento ed eventualmente del formaggio grattugiato.

Articolo 9

Commercializzazione

Gli esercizi commerciali e gli Enti (Pro Loco, Associazioni, ecc) che intendono produrre e commercializzare la *Polenta Bianca di Garessio* avvalendosi del presente disciplinare debbono sottoporsi ai controlli sia sulle materie prime che sul prodotto finito da parte degli organismi di cui all'Art. 5.

Articolo 10

Sagre

Il Comune di Garessio intende promuovere la realizzazione di Sagre ed eventi dedicati alla Polenta Bianca di Garessio. Nel tempo questo piatto si è trasformato da piatto quotidiano tipico della cucina che si basava su elementi "poveri" ma nutrienti e facilmente conservabili (patate, farine, porri) o comunque facili da reperire in tutte le stagioni (latte, panna) a piatto delle feste.

Il modo particolare con cui la polenta bianca viene preparato contiene aspetti folcloristici affascinanti sia per i turisti che per i garessini.

Negli anni sono stati creati comitati e associazioni spontanee che hanno il duplice scopo di conservare nel tempo questa particolare tradizione culinaria di Garessio e far rivivere, almeno in occasioni speciali, Frazioni della Città che nel corso degli anni si sono spopolate.

Con il presente regolamento il Comune di Garessio, ed in particolare la Commissione Comunale per le De.Co., intende dare maggiore visibilità e maggiore importanza agli eventi finalizzati alla promozione della Polenta Bianca e delle altre tipicità presenti sul territorio senza complicare le attività dei comitati, delle associazioni e dei ristoratori e senza creare inutili adempimenti burocratici.

Tuttavia, anche in questa sede, si ritiene opportuno evidenziare e ricordare l'importanza per tutti gli enti e i ristoratori del massimo rispetto di tutte le normative vigenti sia in ambito sanitario che in ambito fiscale.