



COMUNE DI VAL DELLA TORRE
 Provincia di TORINO

VERBALE DI DELIBERAZIONE
del CONSIGLIO COMUNALE N. 32

Oggetto: DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE DEL 'SALAME VALTORRESE DI CINGHIALE'.

L'anno duemilaundici, addi trenta, del mese di settembre, alle ore 21:00, nella sala delle adunanze consiliari, convocato dal Sindaco con avvisi scritti recapitati a norma di legge, si è riunito, in sessione ordinaria ed in seduta pubblica di prima convocazione, il Consiglio Comunale, nelle persone dei Signori:

Cognome e Nome	Presente
1. Francesco BURRELLI – Sindaco	SI
2. Giancarlo CRAVANZOLA – Vice Sindaco	SI
3. Luca ZAMPOLLO – Assessore	SI
4. Giuseppe PECORARO – Assessore	SI
5. Maurizio POPULIN – Assessore	SI
6. Marco NEGRO – Assessore	SI
7. Giancarlo SARTO – Assessore	SI
8. Massimo LUCCO BORLERA – Consigliere	SI
9. Costanza Elena NAUDIN – Consigliere	SI
10. Angelo BADAMI – Consigliere	SI
11. Monica BONINO – Consigliere	SI
12. Paolo CINUS – Consigliere	SI
13. Gian Maria ONADI – Consigliere	SI
14. Franco BOGGIATTO – Consigliere	SI
15. Franco MUSSINO – Consigliere	SI
16. Matteo BULGARELLI – Consigliere	NO a.g.
17. Giovanna FERRERO – Consigliere	SI
	Totale Presenti: 16
	Totale Assenti: 1

Assiste l'adunanza il Segretario Comunale, Dr. ROCCA Giuseppe, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti l'Ing. BURRELLI Francesco, nella sua qualità di Sindaco, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta.

Proposta di deliberazione del CONSIGLIO COMUNALE ad oggetto: "DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE DEL 'SALAME VALTORRESE DI CINGHIALE' ".

IL SINDACO

DATO ATTO che il "Salame di Cinghiale" è il prodotto n. 49 della categoria B "carni e frattaglie fresche e loro preparazione" dell'elenco – prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30.04.1998, n. 173 – aggiornato al 31 dicembre 2001 di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 46 – 5823 del 15 aprile 2002) nel quale vengono individuate:

- le caratteristiche:
sono salami non molto stagionati (20 – 30 gg) scuri, ottenuti da carne magra di cinghiale mescolata a pancetta di maiale (15 – 20%)
- le metodiche di lavorazione:
la carne tritata è introdotta nel budello
- la zona di produzione:
diffuso un po' in tutto l'arco pedemontano della regione, in particolare nella zona di Corio
- i materiali e le attrezzature:
normali utensili da salumeria e salumificio
- i locali di lavorazione e stagionatura:
normali laboratori di macelleria e/o salumifici
- documentazione attestante le metodologie di lavorazione:
la produzione di questo salame è tramandata oralmente da varie generazioni;

Tutto ciò premesso

nel Comune di VAL DELLA TORRE è ormai nove anni che si organizza la "Sagra del salame di cinghiale"; la produzione di questo salame si è tramandata sino ad oggi solo oralmente fra "cacciatori" e macellerie; alcune particolarità nelle metodiche di lavorazione fanno sì che le caratteristiche del prodotto siano leggermente diverse da quelle previste nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte, tali da rendere il salame valtorrese un ottimo prodotto di nicchia, il cui sapore è stato ormai riconosciuto e sottolineato, durante gli ultimi anni di produzione, dal successo riportato nell'ambito della "Sagra del salame di cinghiale", anche nel 2010;

per quanto sopra esposto,

PROPONE AL CONSIGLIO COMUNALE:

- 1) Di approvare la cosiddetta "Denominazione Comunale di Origine" del salame di cinghiale selvatico a stagionatura invernale secondo il seguente disciplinare:
 - ◆ caratteristiche:
salame ottenuto con carne magra di cinghiale (60%), pancetta di maiale magra (30%) e carne bovina magra (10%)
 - ◆ metodiche di lavorazione:
la carne viene tritata, mescolata e lasciata riposare. Si introducono per ogni Kg. 100 di impasto litri 5 di vino bianco (canavese o arneis), aromatizzati con 2 teste di aglio pulito a spicchi rotti, sale (3%) e le seguenti spezie: pepe nero spezzato (0,3%) e noce moscata in polvere (0,05%). L'impasto viene successivamente mescolato manualmente finché non raggiunge la consistenza giusta per essere insaccato. L'insaccamento avviene esclusivamente in budelli naturali (non artificiali) cosiddetti "torti" per la produzione di salami di pezzatura, a prodotto stagionato, di circa grammi 150/300 completamente legati a mano
 - ◆ zona di produzione:
territorio del Comune di VAL DELLA TORRE
 - ◆ stagionatura:
la stagionatura della durata di circa 20/30 gg. avviene nelle cantine tradizionali delle abitazioni locali. I produttori, macellerie e salumifici, che seguiranno il seguente disciplinare potranno utilizzare la Denominazione Comunale di Origine del prodotto: "Salame valtorrese di cinghiale".
Il marchio di riconoscimento è costituito da un piccolo scudetto all'interno del quale sono riprodotte la sagoma della "Torre" e quella di un cinghiale, come da fac-simile allegato.

Parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica.
Il, 21.09.2011

F.to

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr. Giuseppe ROCCA

IL CONSIGLIO COMUNALE

VISTA la proposta di deliberazione di cui trattasi;

SENTITA la relazione illustrativa dell'Assessore Maurizio POPULIN;

UDITO l'intervento del capogruppo di minoranza, ONADI Gian Maria, che qui si riporta:

"Finalmente arriva un piccolo passo avanti in quello che ormai normalmente viene definito "marketing territoriale" perché di questo si tratta.

Promuovere il proprio territorio comunale, tramite un riconoscimento particolare, in questo caso la DECO, ad un prodotto del territorio, perché questo possa attrarre turismo enogastronomico.

Fu il giornalista Luigi Veronelli e Riccardo Lagorio, che più spinse per la denominazione d'origine comunale per l'applicazione della legge costituzionale n. 3 del 18/10/2001, con la quale è stata data ai Comuni la concreta possibilità di deliberare sui prodotti del proprio territorio.

Ecco io credo sia opportuno però che il nostro Comune approvi, come già hanno fatto molteplici Comuni anche confinanti con noi (Rubiana ad esempio, o Venaria, o come Pont Canavese) approvi un regolamento per la tutela e valorizzazione dei prodotti tipici locali e per l'istituzione del marchio De.C.O. - identificativo dei prodotti locali - è un esempio di "glocal" e non "global", uno strumento regolamentare che potrà tutelare e valorizzare prodotti non denominati, ma nostri, oppure modi di produrre a rischio di estinzione.

- *Approvazione regolamento per la valorizzazione e tutela delle attività agro-alimentari tradizionali e rurali locali*
- *approvazione del marchio di identificazione di prodotto comunale, e al suo interno possiamo poi avere il marchio del singolo prodotto*
- *di cedere a coloro che ne faranno richiesta il marchio di identificazione.*

Stabilendo le norme di utilizzo ossia "solo nel caso in cui i "prodotti base" provengano da una produzione seguita integralmente sul territorio, mentre per quelli derivati dalla lavorazione, la base deve essere prevalentemente di prodotto locale.

Ad esempio prendendo in prestito il regolamento o meglio il disciplinare di garanzia di Venaria individua 4 criteri principali:

A1 - materie prime

A2 - luogo di lavorazione

B3 - idea

B4 - originalità

Nel settore alimentare è sufficiente un criterio del gruppo A

Nel settore non alimentare un criterio per ciascun gruppo.

Il marchio DE.CO. garantisce il consumatore della veridicità di quanto esposto nelle autodichiarazioni di produzione e soprattutto nel disciplinare di produzione allegato alla richiesta al quale tutti i produttori dovranno attenersi.

Questo indubbiamente farà sì che le produzioni agricole, rurali, e artigianali saranno più ricercate alcuni esercenti potranno vantarsi del marchio nel loro negozio e i consumatori acquisteranno il prodotto di un territorio.

Rubiana ha promosso sino ad oggi 3 o 4 DECO i lamponi - il biscotto rubianese - i tegolini di favella - ed insieme il Santuario della Madonna della Bassa, ecomuseo del Colle del Lys, ed il Parco - quindi passiamo al nostro salame.

Oltre a quanto individuato dalla Pat - occorre inserire il disciplinare vero e proprio del salame valtorrese che è leggermente diverso da quello della Pat .

In che cosa.

Non abbiate paura che non ci sarà nessun incremento di cinghiali per la produzione del salame valtorrese, anzi dovrebbe essere il contrario.

Abbiamo visto come con la sagra riusciamo a muovere l'immaginario collettivo delle persone e come ad esempio con cinghialando siamo riusciti a far conoscere in diversi anni una buona fetta di territorio a persone, che pur abitando qui non conoscevano, la DECO è un'occasione da non perdere, perché è portatrice di turismo, di cultura, di sapore e soprattutto di unicità.

La De.C.O. consente spesso di rafforzare il valore di ciò che già esiste, ma non ultimo di incentivare la reintroduzione di prodotti scomparsi e la nascita di nuove economie.";

UDITO l'intervento del Sindaco il quale accentra l'attenzione sull'importanza dei controlli per attività come quelle in discussione e la necessità di regolamentare analiticamente la materia per assicurare la massima sicurezza sanitaria;

UDITO l'intervento del Consigliere di minoranza MUSSINO Franco che si riporta integralmente:

"Volevo fare alcune riflessioni su questa proposta di delibera con la quale si individua il salame di cinghiale come prodotto comunale a denominazione d'origine, meglio dico: "l'unico prodotto valtorrese che si può fregiare di tale importante riconoscimento".

Però non dobbiamo dimenticare i danni che portano alla Ns. agricoltura i cinghiali, presenti sul nostro territorio in soprannumero

Non dobbiamo dimenticare che sino a 15 o 20 anni fa i cinghiali erano assenti sul Ns. territorio e che la loro attuale massiccia presenza non è necessariamente da ricondurre soltanto ad uno sviluppo naturale della specie, ma anche ad un mancato o insufficiente controllo sulla loro espansione numerica.

Su questa proposta di delibera ci sono due versioni contrastanti

La prima è che con la valorizzazione del prodotto, i cacciatori;

nell'ambito dei piani di abbattimento e chi lavora la carne hanno interesse a catturare il maggior numero di esemplari, con conseguente drastica riduzione del n° di ungulati sul territorio e conseguenti benefici per l'agricoltura.

La seconda ed è opinione alquanto diffusa e da tenere nella giusta considerazione è che con l'adesione del riconoscimento di prodotto d'origine si va in pratica ad incentivare, per non dire a legalizzare, la presenza dei cinghiali sul territorio

In altre parole se, come sperano gli agricoltori, e non solo loro, verrà un giorno che la presenza dei cinghiali sarà classificabile come "rara", mancherà la materia prima e l'unico prodotto locale a denominazione d'origine si estinguerà.

Di qui l'interesse a mantenere un certo numero di ungulati sul territorio.

Ma nell'attesa, chissà quale sarà lo stato della Ns. agricoltura, specialmente quella delle terre alte? Gli agricoltori sostengono che loro mantengono con i loro campi e prati i cinghiali ed altre categorie ne traggono beneficio.

A questo punto debbo confessare di essere in difficoltà a fare una scelta ponderata.

Da un lato non posso che essere favorevole al riconoscimento di un prodotto tipico locale

Dall'altro lato mi domando: e se fosse un errore?

Se, sia pure indirettamente, incentivassimo la presenza dei cinghiali sul territorio?

Abbiamo, come Consiglio Comunale, valutato a fondo i pro ed i contro?

Inoltre: perché il riconoscimento di denominazione d'origine com.le, va solo al salame di cinghiale?

Non ci sono altri prodotti di pari importanza sul territorio? Mi riferisco a qualche prodotto di pasticceria, ai latticini (tomini in particolare) sinora riservati all'autoconsumo laddove mancano idonee strutture.

Abbiamo fatto qualche incontro con gli agricoltori, coi produttori, coi commercianti?

Abbiamo riunito la commissione comunale per il Commercio?

La delibera così com'è formulata, a mio parere, si presta a strumentalizzazioni, proprio perché non accompagnata da un lavoro completo sui prodotti locali e da una ricerca approfondita, da un'analisi sempre necessaria in questi casi.

Chiedo, a prescindere dal voto favorevole o contrario di questa sera, che vengano comunque convocate le competenti Commissioni Consigliari e sentiti i rappresentanti degli Agricoltori e dei Commercianti

Un'altra iniziativa, che però esula dagli argomenti in discussione questa sera, è l'istituzione di un mercato a km 0, tipo Campagna Amica o simili, già presenti con successo a Villardora ed Alpignano.

Magari l'iniziativa potrebbe coinvolgere i Comuni vicini Givoletto, La Cassa, Caselette.

Sarebbe un modo, già collaudato, di valorizzare i nostri prodotti e di occuparci finalmente anche della Ns. agricoltura.

Magari non si approderà a nulla, ma almeno parliamo concretamente di agricoltura, non soltanto in termini burocratici o di "revival"

Parleremo di trasformazione di prodotti, di strutture idonee, di commercializzazione, specialmente ora che la Regione ha nuovamente aperto qualche bando e qualche finanziamento nel settore agricolo.

A mio avviso l'agricoltura e l'allevamento valtorrese ha ancora delle potenzialità, specialmente in questo periodo di crisi dell'industria e del terziario

Collaborando enti locali, organizzazioni di categoria, agricoltori, commercianti magari riusciamo a rivitalizzare un settore che, dopo un lungo periodo di crisi e trasformazioni, talvolta dolorose, si sta riprendendo grazie soprattutto alla volontà ed al lavoro dei giovani.";

Seguono interventi di vari consiglieri da cui emerge in particolare la proposta di istituire un consorzio per gestire meglio l'attività e la vendita;

UDITO infine il Sindaco il quale dichiarandosi favorevole per la Deco fa presente che è necessario tutelare dai cinghiali anche i contadini ed i produttori e per questo motivo propone di istituire una commissione per valutare soluzioni atte alla difesa dei cittadini dai danni;

VISTA la Legge 7.08.1990, n. 241, recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e s.m.i.;

VISTO il D.Lgs. 18.08.2000, n. 267, recante: "Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali" e s.m.i.;

VISTI i pareri favorevoli resi ai sensi dell'art. 49 del succitato D.Lgs.;

VISTO il vigente Regolamento Comunale sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi;

VISTO lo Statuto del Comune di Val della Torre approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 24 del 05.06.1991 e s.m.i.;

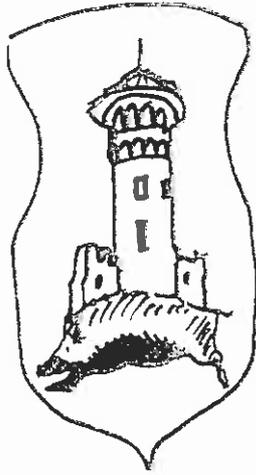
AD UNANIMITA' dei voti favorevoli, espressi in forma palese;

DELIBERA

di approvare la proposta di deliberazione di cui trattasi ad oggetto: "**DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE DEL 'SALAME VALTORRESE DI CINGHIALE'**" così modificata:

1. Di approvare la cosiddetta "Denominazione Comunale di Origine" del salame di cinghiale selvatico a stagionatura invernale secondo il seguente disciplinare:
 - ◆ caratteristiche:
salame ottenuto con carne magra di cinghiale (60%), pancetta di maiale magra (30%) e carne bovina magra (10%)
 - ◆ metodiche di lavorazione:
la carne viene tritata, mescolata e lasciata riposare. Si introducono per ogni Kg. 100 di impasto litri 5 di vino bianco (canavese o arneis), aromatizzati con 2 teste di aglio pulito a spicchi rotti, sale (3%) e le seguenti spezie: pepe nero spezzato (0,3%) e noce moscata in polvere (0,05%). L'impasto viene successivamente mescolato manualmente finché non raggiunge la consistenza giusta per essere insaccato. L'insaccamento avviene esclusivamente in budelli naturali (non artificiali) cosiddetti "torti" per la produzione di salami di pezzatura, a prodotto stagionato, di circa grammi 150/300 completamente legati a mano
 - ◆ zona di produzione:
territorio del Comune di VAL DELLA TORRE
 - ◆ stagionatura:
la stagionatura della durata di circa 20/30 gg. avviene nelle cantine tradizionali delle abitazioni locali.I produttori, macellerie e salumifici, che seguiranno il seguente disciplinare potranno utilizzare la Denominazione Comunale di Origine del prodotto: "Salame valtorrese di cinghiale".
Il marchio di riconoscimento è costituito da un piccolo scudetto all'interno del quale sono riprodotte la sagoma della "Torre" e quella di un cinghiale, come da fac-simile allegato;
2. Di istituire una commissione per valutare soluzioni atte alla difesa dei cittadini dai danni causati dai cinghiali.

Avendo esaurito la trattazione degli argomenti posti all'ordine del giorno il Presidente alle ore 22.25 dichiara sciolta la seduta.



Del che si é redatto il presente verbale.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL SINDACO
f.to Ing. Francesco BURRELLI

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to Dr. Giuseppe ROCCA

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Comunale attesta che la presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi con decorrenza dal 14.11.2011 come prescritto dall'art. 124, 1° comma, del D.Lgs. 267/2000.

VAL DELLA TORRE li, 14.11.2011

in originale firmato

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr. Giuseppe ROCCA

DICHIARAZIONE DI ESECUTIVITA'

DIVENUTA ESECUTIVA in data _____

per la scadenza dei 10 giorni della pubblicazione (art. 134 del D.Lgs. 267/2000)

VAL DELLA TORRE li, _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to Dr. Giuseppe ROCCA

Copia conforme all'originale, in carta semplice, per uso amministrativo.

VAL DELLA TORRE li, 14.11.2011

in originale firmato

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr. Giuseppe ROCCA