

**COMUNE DI CALTRANO**

**PROVINCIA DI VICENZA**

**AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI CALTRANO**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “FORMAJO NEL PIGNATO” DI CALTRANO A  
DENOMINAZIONE COMUNALE**

## **Cenni Storici:**

In passato, da tempo immemore, tutte le famiglie di Caltrano, nei periodi di mezza stagione, si spostavano con tutto il loro bestiame negli antichi "casoni" di proprietà per passare i mesi prima e dopo la montificazione nelle malghe del bestiame. Durante tutti questi mesi i formaggi inadatti ad essere conservati venivano sbriciolati e posti in contenitori di coccio, per essere poi bagnati con vino bianco e lasciati fermentare in cantina.

Attualmente i prodotti utilizzati per ottenere il *Formajo nel Pignato di Caltrano DE.CO* hanno una più elevata qualità e garantiscono un prodotto finito di alto livello. Le varianti del *Formajo nel Pignato* sono diverse, a seconda delle preferenze della singola famiglia e delle loro tradizioni tramandate.

## **Articolo 1. Denominazione**

La denominazione della preparazione del **Formajo nel Pignato** di Caltrano è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

## **Articolo 2. Identificazione**

Il prodotto *Formajo nel Pignato a Denominazione Comunale di Caltrano* può essere elaborato dai locali caltranesi dediti alla ristorazione, dai gestori delle malghe comunali e da quanti autorizzati, sempre nell'ambito del territorio comunale, alla produzione e vendita di generi alimentari dichiarino di adeguarsi al presente disciplinare, ancorché in regola con le norme igienico-sanitarie vigenti.

Il prodotto è identificato dal logo DE.CO. che è assegnato a coloro che, in possesso dei suddetti requisiti, facciano apposita richiesta al Comune di Caltrano.

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di Caltrano.

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

## **Articolo 3. Ingredienti**

Per la preparazione del *Formajo nel pignato di Caltrano a Denominazione Comunale (DE.CO.)* si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- Formaggio proveniente dalla fascia pedemontana del Vicentino, preferibilmente di malga, con buone qualità chimico fisiche da consentirne il consumo, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.
- Vino bianco ottenuto con metodo classico, da idonee strutture per la vinificazione del vino e con qualità chimico fisiche da consentirne il consumo.
- Pepe.

Il prodotto finito deve presentarsi omogeneo e con gli ingredienti ben amalgamati tra loro, in particolare deve rimanere compatto e con buona consistenza.

Per la preparazione del *Formajo nel Pignato di Caltrano a Denominazione Comunale* non è ammesso l'utilizzo di nessun altro ingrediente (in particolare di concentrati di aromi, carni in nessuna forma, conservanti, coloranti o prodotti chimici o trattati) se non espressamente descritto nel presente articolo 3.

Sarà cura dell'operatore economico che propone alla clientela il *Formajo nel Pignato* chiarire se si tratti o meno di un prodotto De.Co, ovvero realizzato secondo quanto stabilito dal presente disciplinare.

## **Articolo 4. Preparazione**

Il processo di produzione del *Formajo nel Pignato di Caltrano DE.CO.* prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) macinazione del formaggio.
- b) aggiunta di vino bianco e pepe.
- c) conservazione del prodotto in luogo fresco e asciutto su vasetti di vetro.

- a) La macinazione del formaggio avviene con mezzo meccanico o a mano fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo.
- b) All'impasto viene aggiunto vino bianco e pepe fino ad ottenere una buona consistenza. La capacità della massa di poter essere servita con la forchetta senza fatica è indice di buona consistenza dell'impasto.
- c) Una volta completate le lavorazioni l'impasto viene conservato in luogo fresco e asciutto in vasetti di vetro.

Lo schema seguente rappresenta le diverse fasi di preparazione.

FORMAGGIO + VINO BIANCO + PEPE

### **Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito**

Il prodotto finito è di norma utilizzato entro alcuni giorni dalla produzione. Può avere un colore che va dal biancastro avorio al panna a seconda della tipologia di formaggio usato per la base e si presenta ben compatto, non liquido e spalmabile.

Il gusto del *Formajo nel Pignato di Caltrano DE.CO.* si presenta robusto, con punte piccanti e persistente al palato, profumato a seconda della tipologia di formaggio usato come base.

Il prodotto può essere servito su crostini di pane, con la polenta o come condimento per paste, risotti o all'interno di altri piatti previa specifica precisazione sulla descrizione della portata.

### **Articolo 6. Commercializzazione e vendita**

Il prodotto è normalmente consumabile nel territorio comunale di Caltrano in locali pubblici o in manifestazioni attrezzate per la somministrazione al pubblico nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, ma può anche essere venduto da esercizi commerciali autorizzati alla vendita di generi alimentari.

Il prodotto venduto deve essere conservato in recipienti di vetro con tappo identificati da apposita etichetta contenente tutti i dati previsti per legge, in modo che la confezione risulti sigillata. La conservazione deve avvenire in frigorifero ad una temperatura adeguata (compresa tra i +4° ed i +6°) e nel rispetto delle norme sanitarie vigenti.

I locali caltranesi che elaborano e somministrano il *Formajo nel Pignato di Caltrano DE.CO.* e che hanno ottenuto la concessione del logo possono rendere chiaramente visibile il marchio comunale DE.CO. fuori dal proprio locale con apposita targa consegnata dal Comune ed utilizzare il marchio DE.CO. sulla propria carta intestata.

### **Articolo 7. Registro dei produttori e venditori.**

Il Comune istituisce un registro dei produttori autorizzati alla vendita e/o somministrazione del *Formajo nel Pignato di Caltrano De.Co.* L'iscrizione al suddetto registro e la conseguente concessione del logo De.Co. sono subordinate alla presentazione di domanda scritta al Comune, con cui il richiedente, ancorché in regola con le norme sanitarie vigenti, si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione.

I locali che intendono commercializzare *Formajo nel Pignato di Caltrano De.Co.*, non di produzione propria, dovranno inoltrare domanda scritta al Comune di Caltrano che provvederà ad iscrivere tali esercizi nel registro dei soli venditori. Si chiarisce che a

costoro non spetterà l'assegnazione del logo De.Co. che è una prerogativa del solo produttore.

**Art.8. Confraternita del *Formajo nel Pignato DE.CO.* e concorso annuale**

Nell'anno 2011 è stata creata la *Confraternita del Formajo nel Pignato di Caltrano DE.CO.* che ha il compito di promuovere il prodotto e le tradizioni ad esso legate. Per tutte le manifestazioni inerenti al *Formajo nel Pignato di Caltrano DE.CO.* dovrà essere data comunicazione alla confraternita.

Il Comune indice annualmente un concorso in cui anche i privati cittadini possono cimentarsi nella produzione di *formajo nel pignato*. Ai vincitori ed ai partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.