

Disciplinare della Farina di Neccio della Garfagnana DOP

Art. 1. Denominazione

La denominazione di origine protetta «Farina di Neccio della Garfagnana» è riservata alla farina dolce di castagne ottenute da alberi di castagno (*Castanea Sativa* Mill.) delle varietà descritte al successivo art. 2, le cui caratteristiche sono da attribuirsi esclusivamente a fattori naturali e all'opera dell'uomo, conformemente agli elementi e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Caratteristiche del prodotto

La Farina di Neccio della Garfagnana è prodotta con metodi e tecnologie tradizionali tipiche locali, utilizzando castagne, seccatoi (in seguito denominati metati) e mulini tradizionali situati nell'area delimitata al successivo art. 3, e ottenuta mediante la trasformazione di castagne derivate dalle seguenti varietà:

- Carpinese;
- Pontecosi;
- Mazzangaia;
- Pelosora;
- Rossola: rossolina, rossarda, rossale, rosetta, rosellina;
- Verdola: verdarella, verdona;
- Nerona: gragnanello, bocca storta, morona;
- Capannaccia: capannaccina, insetina.

Più quelle varietà di castagne sempre delle stesse zone di origine di cui all'art. 3, ma con denominazioni puramente locali.

La «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P. prima di essere posta in commercio deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- fine sia al tatto che al palato,

- umidità massima del 10%,
- colore che può variare dal bianco all'avorio scuro,
- sapore dolce con un leggero retrogusto amarognolo,
- profumo di castagne.

Art. 3. Zona di produzione

L'area di provenienza delle castagne dove altresì insistono i metati e i mulini per la trasformazione in Farina di Neccio della Garfagnana, nonché gli impianti di confezionamento, è individuabile nella seguente zona della provincia di Lucca:

Comune di Castelnuovo di Garfagnana;
Comune di Castiglione Garfagnana;
Comune di Pieve Fosciana;
Comune di San Romano di Garfagnana;
Comune di Sillano Giuncugnano;
Comune di Piazza al Serchio;
Comune di Minucciano;
Comune di Camporgiano;
Comune di Careggine;
Comune di Fosciandora;

Comune di Molazzana;
Comune di Vagli;
Comune di Villa Collemandina;
Comune di Galliciano;
Comune di Borgo a Mozzano;
Comune di Barga;
Comune di Coreglia Antelminelli;
Comune di Bagni di Lucca;
Comune di Fabbriche di Vergemoli.

Art. 4. Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione dei

castagneti, dei metati per l'essiccazione, dei mulini e dei confezionatori e degli intermediari, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

I castagneti da frutto destinati alla produzione di castagne per la «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P. devono avere una densità di piante in produzione non superiore alle 180 per ettaro.

I metati tradizionali conformi a quanto riportato nel precedente articolo devono essere situati nella zona delimitata ed iscritti nell'apposito elenco secondo quanto descritto di seguito.

I mulini destinati alla macinatura delle castagne secche da trasformare in «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P., localizzati nella zona delimitata, devono essere di tipo tradizionale a macine di pietra e devono essere iscritti nell'apposito elenco secondo quanto descritto di seguito.

Le castagne prodotte nella zona delimitata di cui all'art. 3 e riconducibili alle varietà di cui all'elenco dell'art. 2 devono essere essiccate nei metati tradizionali. L'essiccazione delle castagne deve avvenire a fuoco lento (senza fiamma), per un periodo non inferiore a 15 giorni dall'ultimo carico di castagne, con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno.

Le castagne devono essere immesse ad essiccare nel metato. Dopo l'essiccazione, le castagne dovranno essere pulite dalla loro buccia esterna ed interna, con le tradizionali macchine a battitori, ventilate a macchina o con tecniche tradizionali e ripassate con tecniche tradizionali o moderne per levare le parti impure.

La resa massima delle castagne secche pelate e pulite, rispetto alle castagne fresche poste ad essiccare, non può superare il 30-33% in peso.

Il mulino non potrà macinare più di cinque quintali di castagne secche al giorno per macina onde evitare che il riscaldamento dovuto alla elevata velocità di lavorazione delle macine stesse, conferisca al prodotto cattivi sapori oltre che una grana grossolana.

Le domande devono essere presentate entro il 31 agosto dell'anno a decorrere dal quale si intende commercializzare il prodotto «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P. Entro la stessa data devono essere presentate le domande intese ad approvare eventuali modifiche alle iscrizioni stesse.

La domanda di iscrizione per i metati ed i mulini deve essere presentata entro 30 giorni prima dell'avvio dell'attività di essiccazione o della molitura per la «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P.

La raccolta delle castagne deve avvenire tra il 1° ottobre e il 30 novembre di ogni anno.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

6.1 Specificità della zona geografica

La natura stessa del castagno, quale essenza forestale, dimostra un legame con il territorio a prescindere dalla presenza dell'uomo e dalle attività poste in essere per lo sfruttamento intensivo dell'essenza stessa.

In termini generali, è da sottolineare che il castagno è presente in aree con condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli. Infatti, è cosa ardua introdurre il castagno in nuove aree, pur con condizioni pedoclimatiche simili a quelle di origine, se esso non è presente allo stato spontaneo.

In merito alla provincia di Lucca ed in particolare alla Garfagnana, numerosi documenti evidenziano l'influenza positiva che fin dall'antichità hanno esercitato il castagno e i relativi frutti, in termini economici ed alimentari, in favore delle popolazioni locali. Questo ha fatto sì che l'uomo instaurasse un legame privilegiato con tale specie vegetale per poterne sfruttare al massimo i prodotti.

6.2 Specificità del prodotto

La «Farina di Neccio della Garfagnana» DOP è ottenuta da castagne di varietà giudicate piccole per il mercato del fresco ma molto dolci, il che ne caratterizza il sapore di castagna, che risulta dolce con un retrogusto amarognolo dovuto al tradizionale procedimento di lenta essiccazione a fuoco nei «metati», tipici essiccatoi situati proprio nei castagneti. L'elevato apprezzamento è dovuto inoltre alla fine granulometria ottenuta grazie alla macinazione a pietra, macinazione che avviene lentamente per non riscaldare e deteriorare il prodotto

6.3 Legame causale tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto

Limitando le considerazioni esclusivamente alla farina di castagne, nella fattispecie «farina di Neccio della Garfagnana» è opportuno sottolineare che la lavorazione che il prodotto richiede ha da tempi lontani impegnato l'uomo a realizzare opere che consentissero di agevolare le operazioni di trasformazione. Riscontriamo così sul territorio la presenza di molte strutture usate per l'essiccazione delle castagne, i metati, e per la macinatura delle stesse. Secondo stime approssimative nell'area considerata, si calcola che nel 1950 i metati fossero circa 5000, mentre nel 1800 erano presenti circa 245 mulini.

Queste strutture hanno caratteristiche architettoniche e strutturali particolari tanto che, sia nel disciplinare che nei regolamenti edilizi comunali, esistono vincoli affinché le stesse possano essere preservate, come espressione della cultura locale ed a manifestazione del legame con l'ambiente.

Un altro aspetto di rilievo è sicuramente quello che evidenzia quanto la farina di neccio abbia condizionato la cucina locale.

Infatti, la Farina di Neccio della Garfagnana, attualmente destinata quasi esclusivamente alla produzione dolciaria, ha rappresentato nel corso di molti secoli uno degli alimenti base per il sostentamento delle popolazioni rurali della Garfagnana.

Tra le ricette tipiche troviamo la polenta di farina di neccio, i manafregoli (farina di neccio cotta con il latte), il castagnaccio (pizza al forno ottenuta con farina di neccio, olio, noci e pinoli) per concludere con quello che potremmo definire il pane della Garfagnana che prende il nome di «neccio», prodotto con farina, acqua e sale.

Per questo l'uso del prodotto è fortemente radicato nella cultura locale avendo acquisito grossi spazi nella cucina tradizionale della zona. Proprio salvaguardando gli aspetti culturale e tradizionale si assicurerà un futuro a questo prodotto visto che i redditi modesti che garantisce ne potrebbero causare la scomparsa nel giro di qualche decennio.

Pertanto, dovrà essere assicurato il mantenimento di elementi tradizionali anche nel processo di produzione in modo che contribuiscano a perpetuare le caratteristiche di pregio del prodotto e a mantenere inalterato l'ambiente nel quale si opera. Si dovrà pertanto prestare cura anche alla realizzazione o ristrutturazione dei metati, caratteristici essiccatoi delle castagne a due piani, realizzati con pietrame, calce e sabbia e dei mulini che dovranno avere macine di pietra e strutture conformi alle tipologie architettoniche locali.

Art. 7. Controlli

La verifica di rispondenza delle modalità produttive e del prodotto al disciplinare è svolta da una struttura di controllo conformemente alle norme vigenti.

Art. 8.

Etichettatura e confezionamento

1. Ogni anno la nuova «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.», è commercializzata dal 25 novembre.
2. La «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.» è commercializzata in sacchetti sigillati, di materiale per uso alimentare conformemente alle leggi vigenti, riciclabile o compostabile, a fondo squadrato, pluristrato con strato esterno cartaceo di colore Pantone N. 4026 C.
3. La capacità delle confezioni è di 0,500 e 1 chilogrammo. Per forniture non destinate al pubblico, la capacità delle confezioni è superiore.
4. Ogni confezione unitaria, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, deve riportare:
 - il logo della denominazione riportato all'articolo 9 seguito immediatamente al di sotto dalla dicitura «Denominazione Origine Protetta» o l'acronimo D.O.P. e il simbolo DOP dell'Unione Europea nello stesso campo visivo,
 - il nome e l'indirizzo del confezionatore.
5. Alla denominazione «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.» non deve essere aggiunto nessun aggettivo di tipo qualificativo ad essa riferito, ancorché graficamente disgiunto.
6. Fermo restando il divieto di cui al precedente comma, sono ammesse:
 - descrizioni a carattere informativo del processo e/o del prodotto non in contrasto con quanto previsto dal presente disciplinare di produzione quali: “lenta essiccazione”, “macinata a pietra”, “mulino ad acqua”;
 - indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali o marchi privati purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.» è il seguente:



Ovale 80X40 mm

Bordo ovale 0,5 mm

Scritta centrata nell'ovale
(Commercial Script BT)

F-N = 40 punti h = 8,7 mm

G = 46 punti h = 9,7 mm

(Times New Roman BT)

FARINA DI NECCIO = 17 punti h = 4,1 mm

DELLA = 11 PUNTI h = 2,5 mm

GARFAGNANA = 17 PUNTI h = 4,1 mm

Pantone process black-2C

Pantone 161