

FASCICOLO D'IDENTITA' "GARGATI DI VAL LIONA DE.CO."

(Approvato dalla Commissione Comunale De.Co. di Val Liona il 07/06/2021)

PREMESSA

La Val Liona, la più grande vallata dei Colli Berici, è sempre stata caratterizzata sin dai tempi antichi da un profondo legame tra l'uomo e il suo territorio; un territorio solcato da uno scolo d'acqua, la "Liona", che dalle sue origini collinari condivise con il vicino comune di Zovencedo, nel cuore dei Berici, nei secoli ha portato vita e nutrimento ben oltre i suoi confini, nella pianura che si apre a sud.

E' documentato che già nel 1200 erano presenti i mulini alimentati con l'acqua della Liona, usati per macinare il grano raccolto dalla vicina terra. Grazie alla farina le popolazioni povere di allora si sfamavano mangiando polenta, focacce di vario genere e pasta.

Nel corso del 1800 la cucina casalinga locale ha cominciato a dare lavoro a diverse famiglie della Val Liona; sono nate infatti varie trattorie, le quali hanno saputo valorizzare i piatti tradizionali, tramandandone le ricette fino ai giorni nostri, grazie alle generazioni che via via si sono succedute e che mantengono vivi ancor oggi locali pubblici avviati nel 1840 e nei decenni successivi. Proprio queste trattorie storiche, insieme ad altri giovani ristoratori che dopo il 2000 hanno aperto nuovi ristoranti all'interno del Comune di Val Liona, continuano ancora oggi a promuovere un piatto presente almeno dagli inizi del 1900: i "gargati".

I gargati si sono diffusi nel territorio grazie a tre ingredienti storicamente presenti nella zona: farina, uova e acqua. Farina, proveniente dai numerosi mulini della zona, che rifornivano le trattorie grazie all'opera del "munaro" (il mugnaio), che la portava a domicilio in sacchi trasportati con un carro trainato da un'asino. Uova, provenienti dai pollai presenti sostanzialmente in tutte le case dell'epoca, e che nelle contrade dove erano ubicate le trattorie facilitavano lo scambio/pagamento tra le uova casalinghe e il cibo preparato dalle trattorie stesse. Acqua, in passato usata per allungare l'impasto in carenza di uova e proveniente dalle numerose fontane di cui è particolarmente ricca la Val Liona, tante ancora presenti oggi ed usate soprattutto sino a qualche decennio fa, prima cioè dell'arrivo della rete acquedottistica.

Questa tradizione continua ancor oggi, seppure in forma diversa: giovani agricoltori locali riforniscono i ristoratori con farina di frumento locale macinato a pietra dalla quale si ottiene una pasta fresca, caratterizzata da un piccolo buco centrale.

Il terreno nella parte pianeggiante della Val Liona dove viene coltivato il grano ben si presta a questo tipo di coltura: esso infatti è prevalentemente argilloso, ricco di scheletro (ovvero di pietra) e con una buona dotazione di sostanza organica; la terra ha inoltre un pH "subalcalino" (livello che consente una buona capacità delle piante di assorbire gli elementi nutritivi necessari), nonché un'elevata presenza di calcare attivo.

In passato i gargati venivano prodotti con il "bigolaro", un piccolo torchio azionato a mano, strumento ancora presente in diversi ristoranti locali. Il bigolaro è stato nel corso del tempo sostituito da moderne impastatrici, che tuttavia si avvalgono comunque delle vecchie trafile del bigolaro, le stesse quindi usate ancora diversi decenni fa.

La trafile utilizzata, in bronzo, è caratterizzata da fori in uscita del diametro di circa 6mm, aventi al centro un piccolo perno che conferisce il buco alla pasta uscita dalla torchiatura: i bigoli che si formano vengono tagliati con un apposito coltello, ad una lunghezza di circa 4/5 cm.

La pasta ottenuta dall'impasto, di colore prevalentemente giallo e la cui gradazione è legata al quantitativo di uova usato in rapporto alla farina, necessita di un particolare, prolungato, tempo di cottura, che può variare dai 30 ai 45 minuti, a seconda della combinazione della tipologia di farina e della quantità di uova usate.

La storicità dei gargati presenti in Val Liona è confermata dalle testimonianze orali raccolte presso titolari di antiche trattorie, che li fanno risalire almeno agli inizi del '900 e ne dettagliano le modalità di produzione e lavorazione, nonché il ricorso alla farina locale tramite storiche figure di "munari", di cui sono state raccolte interviste dirette e foto a supporto.

I gargati si sono diffusi soprattutto negli anni successivi alla seconda guerra mondiale grazie alla tradizionale festa del "Triduo di Grancona", evento legato ad una tradizione che racconta di un voto fatto dal parroco di Grancona a fine '700 e dai fedeli per scongiurare la fine di violente grandinate che avevano causato la morte di alcune persone. Da oltre 200 anni a maggio si svolge per questo una processione della statua della Vergine, chiamata "Madonna dei prà", mentre in corrispondenza dell'ultima domenica di agosto si susseguono 3 giorni di preghiera, in cui accanto ai riti religiosi si svolgono manifestazioni popolari che attirano da oltre un secolo tanta gente proveniente anche dai paesi limitrofi. La tradizione racconta che nelle trattorie della zona il piatto tipico di questa festa fosse quello dei gargati, in aggiunta agli arrosti di varia natura.

ART.1 – DENOMINAZIONE

La denominazione "Gargati di Val Liona" è riservata al prodotto ottenuto in conformità del presente Fascicolo d'identità e del Regolamento comunale De.co. vigente.

ART.2 – IDENTIFICAZIONE

La somministrazione del piatto è riservata ai locali dediti alla ristorazione ubicati all'interno del comune di Val Liona durante tutto il periodo dell'anno. La preparazione è possibile anche per le Associazioni locali che, nel rispetto del presente Fascicolo d'identità e del Regolamento comunale de.co., propongono il piatto durante manifestazioni locali attrezzate per la somministrazione al pubblico.

Il piatto "Gargati di Val Liona" è identificato dal logo DE.CO. che è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta.

Il logo DE.CO. può anche essere apposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione e concesso alle Associazioni locali che rispettano il presente Fascicolo d'identità.

La denominazione e il logo che costituiscono l'identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di Val Liona.

E' vietato qualunque uso improprio del logo DE.CO. per i "Gargati di Val Liona" da parte di coloro che hanno ottenuto la concessione del logo.

ART.3 - INGREDIENTI DA UTILIZZARE PER IL RICONOSCIMENTO DELLA DE.CO.

Gli interessati ad ottenere l'iscrizione nel Registro comunale De.co. del prodotto dei gargati dovranno impegnarsi a rispettare una ricetta che preveda la totale eliminazione dell'acqua dall'impasto e la presenza dei seguenti ingredienti:

- farina, ottenuta da grano coltivato esclusivamente all'interno del territorio comunale (la provenienza locale dovrà essere attestata da documentazione comprovante);
- uova (da privilegiare la parte del tuorlo);
- sale.

La farina da utilizzare per i gargati di Val Liona è preferibilmente di tipo "1" o "0" e macinata a pietra, in quanto in questa modalità viene macinato l'intero chicco senza eliminare alcuna parte. La farina tipo 1 contiene un maggiore quantitativo di crusca e di germe del grano, le parti più ricche di sostanze nutritive: amido, proteine, minerali e fibra alimentare, elementi che garantiscono un'alta qualità nutrizionale.

Riguardo al condimento, è preferibile un sugo prevalentemente a base di carne; quello più tradizionale e storico è il "consiero", ottenuto secondo un'antica ricetta a base di olio,

burro e lardo, rosolati con la cipolla, a cui vanno aggiunti pezzetti di pomodoro rigorosamente pelati e pasta di salame (tastasale). Condimento classico è il ragù di carne di maiale, ma possono essere utilizzate anche altre carni, come quella di coniglio o di cappone; durante la stagione invernale il condimento ideale è a base di radicchio e salsiccia e in quella primaverile con ragù e piselli freschi.

ART.4 - DOMANDA PER OTTENERE L'USO DEL LOGO DE.C.O.

Al fine di ottenere l'autorizzazione all'uso del logo DE.CO. i produttori-ristoratori devono presentare domanda al Comune di Val Liona tramite l'apposito modulo previsto dal vigente Regolamento comunale De.co.

ART.5 – COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA

I "Gargati di Val Liona" sono un prodotto consumabile in locali pubblici siti nel Comune di Val Liona o in manifestazioni attrezzate per la somministrazione al pubblico. I locali che li somministrano possono rendere chiaramente visibile il logo DE.CO. del Comune di Val Liona.

Il prodotto nel momento della sua immissione al consumo è rispettoso delle norme U.E. vigenti.

ART.6 – LOGO DE.CO. E SUO UTILIZZO

Coloro che intendono utilizzare il logo DE.CO. per la somministrazione dei "Gargati di Val Liona" devono rispettare le norme tecniche definite dal presente Fascicolo d'identità e si impegnano a seguirlo nella sua interezza, nonché a rispettare tutte le norme vigenti nella produzione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del prodotto.

ART.7– CONTROLLI E SANZIONI

Ogni abuso nell'utilizzazione del logo verrà perseguito dal Comune a termini di legge.

E' pertanto vietato l'utilizzo del logo DE.CO. ai produttori e/o ristoratori non autorizzati dal Comune di Val Liona o che, successivamente al rilascio dell'autorizzazione, non rispettino quanto previsto dal presente Fascicolo d'identità e dal Regolamento comunale vigente.

È compito della Commissione Comunale la sorveglianza sul rispetto di quanto prescritto nel presente Fascicolo d'identità e nel caso in cui la stessa rilevi un'irregolarità, verrà revocata l'autorizzazione all'uso del logo DE.CO.