

Associazione Produttori Venticina del Vastese

**Domanda di riconoscimento
Denominazione di Origine Protetta
“Venticina del Vastese”**

Disciplinare di Produzione

- Torrebruna (CH) , giugno 2007-

Denominazione di Origine Protetta

“Ventricina del Vastese”

Disciplinare di Produzione

Articolo 1

Denominazione

La denominazione d'origine protetta “Ventricina del Vastese” è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle indicazioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Caratteristiche del prodotto

“La Ventricina è un salume, insaccato crudo di carne suina, di taglia grande, forma subovoidale ed a grana grande, appartenente alla famiglia dei fermentati non affumicati, speziata con peperone secco trito dolce o piccante” E', inoltre, un salume di lunga stagionatura che non contiene additivi, conservanti di sintesi o naturali ad eccezione delle spezie - peperone secco e fiore di finocchio - e del sale.

Le caratteristiche fisiche, chimiche e tecnologiche sono singolari ed interessanti: il salume è ottenuto con le parti più nobili del maiale, l'aggiunta di peperone secco e trito a carne cruda salata, esalta le componenti aromatiche, apporta vitamina C ad azione antiossidante e - dal punto di vista tecnologico- assicura l'assorbimento dell'acqua dai fluidi molecolari, nella primissime fasi di stagionatura.

Al termine del periodo di stagionatura, la “Ventricina del Vastese”, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche morfologiche, organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Aspetto esterno:

- Forma sub-sferoidale irregolare tendente all'ovale;
- Legatura a doppia briglia ed un passo con spago di medio grosso calibro ;
- Superficie esterna asciutta eventualmente ricoperta da una diffusa piumatura naturale bianca o con venature di peperone trito;
- E' ammessa, per una migliore conservazione, una copertura della superficie esterna con uno strato di strutto.

Pezzatura:

- Peso compreso tra Kg. 1 e Kg. 2.5;
- Diametro compreso tra 90 e 200 mm.

Aspetto al taglio:

- Grana disomogenea, si distinguono i vari pezzi di carne che compongono l'impasto;

Colore rosso arancio, diffuso anche intorno ai pezzi di grasso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore

- Soavemente piccante;

Aroma

- Fragrante e caratteristico, derivante da lunga stagionatura e dalla caratteristica speziatura;

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- | | |
|------------------|-------------------------|
| ▪ Water Activity | max 0.92 |
| ▪ pH | compreso tra 5.2 e 5.4. |
| ▪ Cloruri (1) | max 7.5 |
| ▪ Grassi (1) | max 42% del secco |
| ▪ Umidità (1) | max 42%. |

(1) = espressi in % del secco

Non è ammessa l'aggiunta di potassio nitrico, sodio nitrico, potassio nitrato, sodio nitrato, fatto salvo il caso in cui l'eventuale minima presenza di nitrati e nitriti sia dovuta a sviluppi propri della salatura e degli altri ingredienti vegetali, e comunque nel limite massimo di 60 mg/kg (quantità notevolmente inferiore ai valori massimi complessivi ammessi per legge, pari a 300 mg/kg).

Stagionatura:

- Non inferiore a 100 giorni.

DIFETTI DEL PRODOTTO NON AMMESSI

Nei diversi meeting sulla degustazione del prodotto tipico, promosso dall'"Accademia della Ventricina ", ¹ tenutesi presso l'Istituto Agrario di Scerni (2000-2002), gli assaggiatori hanno concluso che:

- le caratteristiche organolettiche della Ventricina del Vastese, sono generalmente buone-ottime e costanti tra i diversi produttori;

Alla fine della stagionatura le ventricine possono presentare i seguenti difetti, che le rendono non commercializzabili:

- colorazioni anomale dell'impasto;
- rancidità ed alterazioni del gusto imputabili a non corretta maturazione e/o stagionatura del prodotto (putrefazione, odori e sapori sgradevoli, gusto acido);
- vuoti nell'impasto, distacchi con ammuffimento interno;
- untuosità abbondante e patina viscosa nella superficie esterna;
- lacerazioni ed alterazioni nella superficie esterna.

Materie prime

¹ ALLEGATO1: Documentazione su Panel test

Di questo prodotto tipico, ancora oggi è rintracciabile una apprezzabile produzione tradizionale, ottenuta oltre che dalle numerose famiglie contadine, anche da piccole realtà artigianali, con materiale proveniente da piccoli allevamenti familiari.

L'utilizzo di carni autoctone è oramai consolidato. Nel corso dell'ultimo ventennio il tentativo di impiegare carni suine di provenienza industriale è clamorosamente fallito, infatti, nelle preparazioni artigianali l'utilizzo di carne da maiali provenienti da grandi allevamenti intensivi, riduce notevolmente la sapidità e la conservabilità del salume in questione.

La tradizione, invece vuole che il maiale sia acquistato da riproduttori locali, allevato con molta cura ed ingrassato fino a pesi che non siano inferiori a 160 chilogrammi; al momento della macellazione devono avere almeno dieci mesi di vita.

L'alimentazione prevalente è a base di crusca, farinacei misti (leguminose e cereali), frutta, erbe e ghiande. *L'alimentazione dei suini incide in modo sostanziale sulle caratteristiche qualitative delle carni e quindi sulla Ventricina.*

Negli allevamenti a stabulazione fissa - vi sono anche allevamenti di suini all'aria aperta - la lettiera generalmente è in paglia e lo spazio per capo, risulta almeno di cinque mq.

In particolare negli allevamenti, non si usano medicinali, integratori, antibiotici, ormoni della crescita, farine e ceneri di origine animale, mangimi contenenti prodotti transgenici.

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati suini aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Per l'alimentazione dei suini fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in Tabella n. 2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in Tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

Tabella 1

Semola glutinata di mais e/o con gluten feed	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	fino ad un massimo del 20%
Latticello	fino ad un massimo di 61 capi/giorno
Lisati proteici	fino all'1% della s.s. della razione
Silomais	fino al 10% della s.s. della razione

s.s. = sostanza secca

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

Tabella 2

Mais	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	fino al 40% della s.s. della razione
Fruento	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	fino al 25% della s.s. della razione

Cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata	fino al 15% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	fino al 4% della s.s. della razione
Siero di latte	fino ad un massimo di 151 capo/giorno
Latticello	fino ad un apporto massimo di 250 gr. capo/giorno
Farina disidratata di medica	fino al 2% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	fino al 5% della s.s. della razione

Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

E' assolutamente vietato l'impiego di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati.

E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

Gli ingredienti della Venticina del Vastese devono essere carni fresche di suino, perfettamente dissanguate, scotennate, disossate e mondate delle principali frazioni connettivali (tendini, aponeurosi e grassi molli bassofondenti).

I tagli di carne impiegati sono: spalla, lonza, lombo, coscia e pancetta. E' ammesso l'impiego di rifilature e di triti di prima qualità.

La proporzione tra i vari tagli e tra le rifilature deve essere tale da garantire le seguenti percentuali:

- 70% tagli magri (di cui almeno 80% prosciutto e lombo),
- 30% pancetta e grasso prosciutto.

E' tassativamente vietato l'uso di carne congelata o comunque conservata. E' consentita la speziatura a base di peperone trito dolce e piccante, semi di finocchi e pepe.

La macellazione dei suini, nonché le operazioni di produzione, stagionatura e confezionamento della Venticina del Vastese, devono avvenire nel territorio delle Comunità Montane del Medio e Alto Vastese: è ammessa la provenienza dei maiali dai territori di alcune Comunità Montane limitrofe a quella di produzione . Il quadro complessivo della zona d'origine della materia prima, risulta essere la seguente:

Regione Abruzzo

- Provincia di Chieti ,Comunità Montana "Medio Sangro"
- Provincia di Chieti ,Comunità Montana "Valsangro"
- Provincia di Chieti ,Comunità Montana "Medio Vastese"
- Provincia di Chieti ,Comunità Montana "Alto Vastese"

Regione Molise

- Provincia di Isernia, Comunità Montana "Alto Molise"
- Provincia di Campobasso, Comunità Montana "Monte Mauro"
- Provincia di Campobasso/ Isernia, Comunità Montana "Trigno Medio Biferno "

La motivazione alla base di una siffatta circoscrizione della zona di origine della materia prima (aree limitrofe, prevalentemente montane dove sono ancora presenti allevamenti tradizionali di ovini e suini) è da ricondursi ad una concatenazione di fattori ambientali, culturali, sociali ed economici che conferiscono un insieme di requisiti specifici alle caratteristiche degli allevamenti e alla vocazionalità delle carni stesse.

Non vi sono invece restrizioni all'origine per gli alimenti somministrati agli allevamenti, purchè rispondenti alle indicazioni relative alla loro composizione, in precedenza riportate.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona d'origine della *Ventricina Vastese*, corrisponde alla parte di territorio della provincia di Chieti - al confine sud della regione e percorso dai Fiumi Trigno e Sinello – detto *del Vastese* (Fig.1).

Essa corrisponde precisamente ai territori dei Comuni, che fanno parte attualmente di due Comunità Montane, denominate appunto Medio e Alto Vastese: Scerni, Montedisorio, Cupello, Gissi, Casalanguida, Carpineto Sinello, Guilmi, Liscia, Lentella, Fresagrandinaria, Dogliola, Tuffillo, Palmoli, Carunchio, Roccaspinalveti, Fraine, Celenza Sul Trigno, San Giovanni Lipioni, Torrebruna, Castelguidone, Schiavi D'abruzzo, Castiglione Messer Marino, Montazzoli, Furci, San Buono (Fig. 2).

FIG.1 - Identificazione geografica della zona di origine della *ventricina Vastese*, il reticolo rosso riportato nella cartina della regione, evidenzia i Comuni del territorio del Vastese.

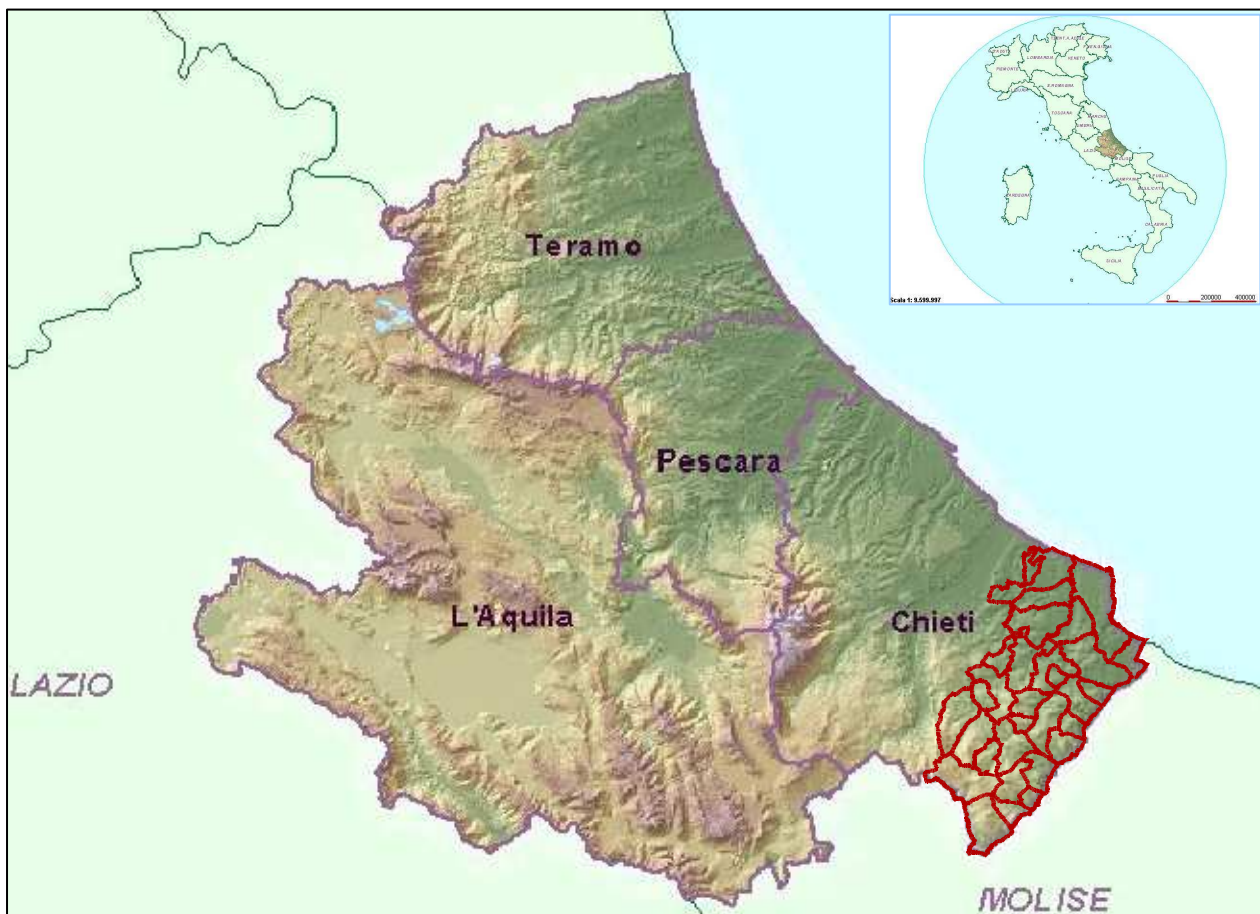


FIG. 2 - Zona di origine della *ventricina vastese* : cartina particolareggiata dei Comuni del territorio del Vastese , le aree rosa e verdi delle due Comunità Montane delimitate in viola , individuano i Comuni interessati alla produzione della ventricina.



Zona di origine della materia prima

Regione Abruzzo - Comunità montane e Comuni			
Provincia di Chieti Comunità Montana "Medio Sangro"	Provincia di Chieti Comunità Montana "Valsangro"	Provincia di Chieti Comunità Montana "Medio Vastese"	Provincia di Chieti Comunità Montana "Alto Vastese"
Borrello	Archi	Carpineto Sinello	Carunchio
Civitaluparella	Atessa	Casalanguida	Castelguidone
Fallo	Bomba	Cupello	Castiglione MM
Gamberale	Colledimezzo	Dogliola	Celenza sul Trigno
Montenerodomo	Montebello sul Sangro	Fresagrandinaria	Fraine
Pizzoferrato	Monteferrante	Furci	Montazzoli
Quadri	Montelapiano	Gissi	S. Giovanni Lipioni
Roio del Sangro	Pietraferrazzana	Guilmi	Schiavi D'Abruzzo
Rosello	Tornareccio	Lentella	Torrebruna
	Villa S. Maria	Liscia	
		Monteodorisio	
		Palmoli	
		Roccaspinalveti	
		San Buono	
		Scerni	
		Tufillo	

Regione Molise - Comunità montane e Comuni		
Provincia di Isernia Comunità Montana "Alto Molise"	Provincia di Campobasso Comunità Montana "Monte Mauro"	Provincia di Campobasso/ Isernia Comunità Montana "Trigno Medio Biferno "
Agnone	Acquaviva	Bagnoli del Trigno
Belmonte del Sannio	Collecroce	Fossalto
Capracotta	Castelmauro	Limosano
Carovilli	Mafalda	Montefalcone nel Sannio
Castel del Giudice	Montemitro	Roccavivara
Castelverrino	Montenero di Bisaccia	Salcito
Pescopennataro	Palata	San Biase
Pietrabbondante	San Felice del Molise	Sant'angelo Limosano
Poggio Sannita	Tavenna	Trivento
San Pietro Avellana		
Sant'angelo del Pesco		
Vastogirardi		

Articolo 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, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva della struttura di controllo delle quantità prodotte, 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.

Articolo 5

Metodo di ottenimento

L'ingrediente base per la produzione della Ventricina del Vastese è costituito da carni fresche di suino di taglia grande, perfettamente dissanguate, scotennate, disossate e mondate delle principali frazioni connettivali (tendini, aponeurosi e grassi molli bassofondenti). I tagli di carne impiegati sono: coscia o prosciutto, spalla privata delle parti tendinee, lombo e pancetta privata dei grassi molli bassofondenti. Si impiegano anche rifilature e di triti di prima qualità. La proporzione tra i vari tagli e tra le rifilature in genere è tale la seguente:

- 70% tagli magri
- 30% pancetta e grasso prosciutto

Il taglio delle carni prevede esclusivamente l'utilizzo del coltello ben affilato, onde evitare la smelmatura dei grassi. I pezzetti (cubetti di carne anche irregolari) tagliati sono di misura non inferiore di tre centimetri circa per la parte magra e di un centimetro e mezzo circa, per la parte grassa.

La superficie su cui si opera il taglio delle carni, è in genere in teflon; sono ancora in uso i taglieri di legno che vengono lavati e igienicizzati prima e dopo tale operazione.

La salagione dell'impasto è nella misura tra il 2,8% e il 3,0% di sale, per chilogrammo di carne; il quantitativo di peperone trito utilizzato varia tra il 2,4% e il 2,8%. Si aggiunge a piacere fiore o semi di finocchio e pepe. I peperoni per ottenere il peperone trito, provengono dal territorio della Regione Abruzzo o da regioni limitrofe e appartengono alle varietà locali dette "corno di capra" e "paisanella".

Dopo lo spezzettamento si procede all'impasto delle carni, per ottenere un buon rimescolamento degli ingredienti. Si evita in genere un impasto troppo prolungato che potrebbe favorire la smelmatura dei grassi. Ultimato l'impasto questo, viene lasciato riposare da un minimo di ventiquattro ore ed un massimo di quarantotto ore.

Successivamente si procede al riempimento delle vesciche e dei budelli ciechi di maiale; a volte si usano vesciche collate, ottenute da materia prima naturale e stomaco di maiale opportunamente spellato della parte epiteliale interna. Prima dell'utilizzo, il budello viene accuratamente lavato in acqua corrente e lasciato deodorare in acqua, buccia d'arancio amaro, aglio, alloro. All'ultimo risciacquo si usa una soluzione di acqua ed aceto al 3%.

La legatura in genere è a doppia briglia, con spago di medio o grosso calibro. Per questa operazione si usa anche la rete per alimenti. Al termine della legatura, la Ventricina, viene bucherellata, con la bucarola ad aghi fini, in prossimità delle bolle d'aria.

Le fasi di maturazione e stagionatura avvengono in ambienti a temperatura non superiore a 13 gradi per un periodo non inferiore a 100 giorni. Raramente detti ambienti vengono condizionati da macchine refrigeranti, in quanto si tratta di laboratori artigianali a capacità limitata che lavorano

solo nei periodi freddi canonici per il territorio, vale a dire da novembre a marzo.. I locali di stagionatura, sono generalmente costituiti da cantine o grotte in pietre, tufo e mattonacci.

Nei primi 4-5 giorni di stagionatura (asciugatura), è necessario che il prodotto permanga a temperature non superiori ai 6-7 gradi, temperature più elevate indurrebbero la formazione una cotica esterna dura, che impedirebbe l'asciugatura delle parti più interne della Ventricina o peggio favorirebbero la formazione di spaccature interne, con insediamenti di muffe. In genere si esegue una spalmatura leggera, esterna, della Ventricina con strutto, per limitare il calo di peso del prodotto, nel periodo successivo al cinquantesimo giorno di stagionatura.

Art 6

Legame con l'ambiente

Specificità zona geografica

Il territorio, della zona d'origine della Ventricina Vastese, è caratterizzato da altimetrie non inferiori ai 200 m, che arrivano a superare i 1000 m nei Comuni più interni.

In generale il clima abruzzese costituisce una zona di transizione fra quello marchigiano , sottoposto ai venti settentrionali e quello pugliese ove sono significativi i venti meridionali ; quest'ultimo carattere in accentuazione nel territorio d'origine della Ventricina de Vastese – che rappresenta il lembo più a Sud della regione - evolve in un andamento climatico di tipo mediterraneo vero e proprio, appena dopo il promontorio garganico. Il microclima di questo territorio di circa 512 Km², risente anche della particolare orografia : le fasce collinari e pedemontane sono attraversate da profondi solchi vallivi con orientamento NE - SW, che favoriscono profonde penetrazioni verso l'entroterra delle correnti provenienti da Nord-Est , nonché delle brezze e i profumi tipici del contiguo mare Adriatico e della microflora costiera e valliva. La rigidità del clima nella stagione fredda, si accentua procedendo dalla costa verso l'interno e assume i caratteri tipici delle aree pre-appenniniche, già dai comuni di Gissi, Casalanguida, Furci e Fresagrandinaria (*Fig. 2*Procedendo da questi comuni costieri verso l'interno, il territorio si presenta notevolmente accidentato: i suoli difficilmente coltivabili sono destinati a foraggiere, boschi, prati naturali e l'attività l'agricola risulta storicamente orientata verso gli allevamenti - sia a stabulazione fissa, che semibradi - di specie autoctone (suini e ovini).

Le stesse linee preferenziali e storiche di comunicazione seguono la direzione dei tracciati vallivi , privilegiando - soprattutto in passato - osmosi di culture e tradizioni all'interno del territorio delineato piuttosto che con il resto della regione ; essa poteva essere agevolmente attraversata il senso longitudinale, solo sulla costa , dove peraltro insiste un antico tracciato tratturale.

Specificità del prodotto

Il salume descritto nei paragrafi precedenti è unico , nel panorama regionale e nazionale, sia per gli aspetti consessi alla metodo di ottenimento , alla composizione dei tagli di carne utilizzati – tutte le parti di pregio del maiale , compreso il prosciutto -, alla speziatura; un insieme sinergico di “ingredienti” che origina caratteristiche organolettiche del tutto singolari e differenziano la Ventricina del Vastese, in modo inequivocabile, da qualunque altra tipologia di insaccato.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Il legame esclusivo ed univoco fra il salume in questione ed un territorio d'origine così circoscritto, - le stesse tecniche artigianali per la sua produzione, sono completamente sconosciute appena fuori di detta area - è da ricondurre alle peculiarità naturali - innanzi descritte - , storiche e socio economiche dell'area del Vastese

L'indagine storica condotta sulla Ventricina del Vastese , riportata in allegato, non solo ne attesta la zona di origine, ma ne rintraccia anche il legame originario e causale con detta area .

L'attestazione della zona di origine della Ventricina del Vastese, trova facile riscontro, in primis nelle prove testimoniali, rese dagli anziani ancora residenti nei Comuni suddetti.

I racconti degli anziani, ricchi di particolari - la loro esperienza tramandata di padre in figlio, è ancor oggi l'unica fonte che codifica tutti i procedimenti per ottenere questo salume - confermano la presenza di questo insaccato nella tradizione salumiera di questa zona, da oltre un secolo.

Nel corso del tempo e secondo i luoghi, il salume in parola, ha assunto molteplici nomi dialettali: *vintricine* (nome molto diffuso e seguito spesso da quello del Comune di produzione, *es. vintricine di Palmoli, vintricine di Guilmi, Vintricine di Roccaspiñalveti ecc.*), *vescica a Carunchio, muletta o miletta a Casalanguida e Carpineto Sinello, panza a Scerni*.

Dalla ricerca storica,² si evince che la prima attestazione storico-lessicale della *Ventricina* come insaccato del Vastese, risale al 1880. Infatti, nel *Vocabolario dell'uso abruzzese* di Gennaro Finamore (Lanciano, Carabba) si trova scritto: «*Vendrecine. sf. Salame di carne porcina insaccata nella trippa [ventre, n.d.r.] del maiale istesso*».

Però già nel 1811, in Abruzzo Citra (provincia in larga parte coincidente con l'attuale provincia di Chieti), la cosiddetta *Statistica murattiana* annota la presenza di un salume in qualche modo riconducibile all'alimento di cui si sta parlando. In buona sostanza, dal catalogo dei lavorati della cosiddetta "carne porcina", traspare un riferimento a quello specifico preparato di maiale (bianco, però, perché trattato solo con semi di finocchio), con un *nomen* diverso da quello divenuto, in seguito, tradizionale: "*il ventricolo del porco ripieno di carne condita di sale, e di finocchi.*" Sempre la stessa fonte aggiunge che "*i salami di questa provincia non sono di troppo lodevole riuscita, perché pochi sono coloro, che li comprimono, quanto basta per tenere le parti in una perfetta coerenza, acciò il vuoto non dia luogo all'aria, all'umido, ed al calorico, che possono riscaldarle, e pochi ancora sono quelli, che vi adattano quel sale, ch'è necessario, acciò l'esuberanza di questo non le faccia divenir rancide.*"

La suddetta descrizione si trova risolutamente a escludere, in quel periodo, l'uso del peperone nella fattura del prodotto, ed è proprio a partire dalla metà del XIX secolo, che il peperone comincerà ad avere quella diffusione di massa che lo renderà, in brevissimo tempo, essenziale alla stessa lavorazione delle carni suine (del resto, la storia italiana dell'uso alimentare del peperone non sembra andare oltre la fine del Settecento).

I dati storici sembrano indicare il passaggio dalla "Ventricina bianca" (con semi di finocchio) alla "Ventricina rossa" (con peperoncino) nel corso del trentennio grosso modo compreso tra il 1850 e il 1880, l'anno in cui - come già ricordato in precedenza - per la prima volta, nella storia dizionaristica regionale, Gennaro Finamore registra l'uso del termine *Ventricina*.

In merito ad una più precisa identificazione storico-geografica della zona di produzione di questo salume è possibile far riferimento al volume di Giuseppe Iezzi dal titolo *La Maiella e l'Abruzzo Citeriore* (1919) per giungere ad alcune conclusioni importanti.

I comuni in cui risultava diffuso ed economicamente rilevante l'allevamento dei suini erano i seguenti: Scerni, Carunchio, Casalanguida, Casalbordino, Cupello, Fresagrandinaria, Furci, Torino

² La Ventricina del Vastese - Luigi Murolo, 2001

di Sangro, Villalfonsina e Bomba. I paesi in cui appariva significativa l'industria delle carni salate, dei prosciutti, dei salami erano Bomba, Carunchio, Casalanguida, Castiglione Messer Marino, Celenza sul Trigno, Colledimezzo, Scerni, Monteodorisio, Palmoli, Roccaspinalveti, San Buono, San Salvo, Villalfonsina. Quelli in cui risultava la produzione di Ventricina particolarmente remunerativa (vale a dire, economicamente proficua) erano Palmoli, Roccaspinalveti, San Buono.

Tutti questi comuni -ad eccezione di Bomba e Torino di Sangro, ubicati in territori limitrofi - fanno parte dell'area precedentemente identificata come Vastese.

Vasto infine, secondo la succitata indagine storica, risulta unico centro nell'Abruzzo meridionale, storicamente produttore di agrumi e di citrangoles (arance amare), questi ultimi indispensabili per la cura degli involucri dell'insaccato in questione.

In definitiva, acclarata la presenza della "Ventricina bianca" (con semi di finocchio) fin dal 1811 e la comparsa della "Ventricina rossa" (con peperoncino) almeno dal 1880 sul territorio chietino, è la coincidenza di tre fattori concomitanti quali l'alto numero di suini allevati, la coltivazione di peperoni e di *citrangoles* (arance amare), che consente di circoscrivere nel territorio Vastese la genesi della Ventricina omonima.

Con questo quadro di riferimento è possibile ricostruire la genesi del salume , anche in ragione di ulteriori *elementi ambientali* , peculiari della zona di origine.

L'aspetto singolare di questo salume nel quadro della tradizione salumiera e gastronomica della regione, non risiede tanto nella tipologia di conservazione (stomaco del maiale) ma quanto nel fatto che esso contiene i pezzi più nobili del maiale - il prosciutto - e un alto contenuto di peperone rosso, dolce, essiccato e tritato; spezia quest'ultima utilizzata con funzione conservante.

La riduzione in pezzi del prosciutto, e la rinuncia alla differenziazione e valorizzazione di un taglio di tale pregio, sembrerebbe ricondurre ad una causa climatica che impedisse la buona riuscita di questo prodotto.

D'altronde la stessa "*Statistica murattiana*" citata nel capitolo precedente, evidenzia la difficoltà dei produttori di salumi di detta area, ad ottenere prodotti di qualità.

Assunto che nell'areale in esame, non sono evidenziabili elementi climatici particolarmente sfavorevoli alla produzione di salumi; essi vanno invece ricercati oltre che nel microclima locale , in quello dei locali utilizzati per la stagionatura dei salumi.

Detti locali erano, e in molti casi lo sono ancora, realizzati prevalentemente in pietra, materia prima molto abbondante nel territorio in precedenza delimitato, che si espande sui crinali di due importanti corsi d'acqua (*il Trigno e il Sinello*). I ciottoli, le pietre di dimensioni anche consistenti si ritrovano frequentemente anche in molti terreni in quota, di origine alluvionale.

I locali così costruiti, se pur riparano dalle temperature troppo elevate in fase di stagionatura sono comunque caratterizzati da tassi di umidità sfavorevoli nelle prime fasi della stagionatura dei salumi, soprattutto se di grande pezzatura (eccessivo rallentamento nella disidratazione della carne fresca).

Detto elemento giustifica il selezionarsi di una tecnica di conservazione per le parti di pregio del maiale, che prevedeva la riduzione della carne in pezzi, per aumentarne la superficie di contatto con il sale. Ma, come testimonia la predetta *Statistica Murattiana*, neanche questo espediente sembra essere riuscito a garantire la buona riuscita dei salumi.

Decisivo in tal senso, è stata l'introduzione - nella lavorazione delle carni - di abbondante peperone secco e trito: spezia con alte capacità cinetica rispetto all'acqua, e per questo in grado di assorbire i fluidi molecolari, nella prima fase di stagionatura dei salumi.

Proprio i benefici indotti da questa spezia sulla qualità e sulle componenti aromatiche del salume in questione, infine, ha consolidato, la produzione di quello che ormai doveva essere diventato, già nel corso del XIX secolo, un prodotto tipico di grande pregio.

In definitiva , le ricerche condotte, oltre a testimoniare la genesi del salume sul territorio di origine tra il 1850 e il 1880, segnalano anche una forte marcatura di detto territorio evidenziando un

legame fra questo salume e componenti territoriali discriminanti altrettanto forti (fattori naturali ed umani).

Negli ultimi anni (1998), in cui è cresciuta la sensibilità verso i prodotti tipici, alcuni produttori in un primo tentativo di tutela hanno fondato una associazione, denominata “Accademia della Ventricina”, la cui attività ha portato a far conoscere il prodotto a livello nazionale:

- ⇒ Inserimento nell’Atlante nazionale dei prodotti Tipici
- ⇒ Marchio Collettivo di Qualità (C C I A A di Chieti)
- ⇒ Partecipazione a Convegni a livello nazionale
- ⇒ Partecipazione a tre Saloni del Gusto a Torino con il riconoscimento di prodotto “presidiato” da Slow Food³

Compito dell’Accademia è stato anche quello di stimolare studi sul prodotto, sia dal punto di vista tecnologico e microbiologico (*di cui alla comunicazione a convegno di L.Grazia, P.Tremonte 1999.- Facoltà di Agraria di Campobasso “Aspetti biotecnologici della Ventricina”⁴*) sia per l’identificazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto attraverso panel test , corsi di assaggio, finanziati dalla Comunità Europea.

Il prodotto è stato anche censito e riportato in diversi programmi di iniziativa Comunitaria IL LEADER II afferente al GAL VASTESE INN.⁵

Ad ulteriore conferma della riconosciuta tipicità del prodotto nonché della relativa zona di origine , nel Luglio 2005 è stata presentata alla Camera dei Deputati, una proposta di legge per la valorizzazione della ventricine e ed istituzione del relativo distretto gastronomico⁶.

Articolo 7

Controlli

I controlli per l’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare saranno svolti da un organismo autorizzato, conformemente a quanto sancito dagli artt. 10 e 11 del regolamento (CEE) 510/06.

Articolo 8

Etichettatura

La designazione della denominazione di origine protetta “Ventricina del Vastese” deve essere apposta sull’etichetta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione “Denominazione di Origine Protetta” e/o dalla

³ ALLEGATO 3 e 4: Slow Food Editore, 2001 - L’Arca, quaderni dei presidi.; L’Italia dei presidi 2002 e 2004 -Guida ai prodotti da salvare- Slow Food Editore

⁴ALLEGATO 2 : estratto di comunicazione a convegno: L.Grazia, P.Tremonte 1999.- Facoltà di Agraria di Campobasso “Aspetti biotecnologici della Ventricina”.

⁵ ALLEGATI 5,6,7 : ANFOSC 2000- “Intervento programmato per la valutazione e valorizzazione dei prodotti tipici dell’area Vastese: salumi e formaggi. ; Graziella Picchi - “Le Contrade dei salumi. Itinerari rurali vastesi”. 2000; Nicola Zinni 2000 - Protocollo di produzione della Ventricina del Vastese.-

⁶ ALLEGATO 8: Camera dei Deputati - Proposta di legge :Disposizioni per la valorizzazione della “ventricina” e istituzione del relativo distretto gastronomico.

sigla “DOP” che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato e/o dal simbolo grafico comunitario.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

La dicitura “Ventricina del Vastese” deve essere riportata in lingua italiana.

Articolo 9

Prodotti trasformati

I prodotti la cui preparazione e utilizzata per la D.O.P. Ventricina del Vastese , anche a seguito do processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che :

il prodotto a denominazione protetta , certificato come tale , costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari di diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. Ventricina del Vastese , riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno volte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg (CE) 510/06.

Articolo10

Logo

Il logo della DOP “Ventricina del Vastese” è costituito da un ovale con l'asse maggiore in orizzontale racchiuso da una cornice, più sottile a destra e sinistra, di colore marrone nocciola; nella parte alta, a cavallo della cornice, è rappresentata una testa di un maialino sorridente, definito da un tratto di colore marrone-nocciola. Il colore della carne del maialino è bianca, dalla bocca semi aperta si intravede la lingua di colore beige. L'interno dell'ovale, avente un fondo di colore beige chiaro, sfumato da sinistra verso destra, presenta tre elementi. Nella parte centrale, posto su due righe, è in bella evidenza la scritta "Ventricina del Vastese" di colore marrone-nocciola: la scritta ha in maiuscolo le iniziali di "Ventricina" e "Vastese, il carattere stampatello presenta forme imperfette, come se disegnato a mano, mentre la preposizione "del" è di corpo più piccolo rispetto al resto. Sulla sinistra, in posizione orizzontale, è disegnato un rametto con in cima una ghianda e ai lati due foglie: il colore del rametto è marrone nocciola, i riflessi più chiari della ghianda e delle foglie sono beige. Sulla parte bassa, appoggiate alla cornice, sono rappresentate tre collinette stilizzate: il contorno è marrone-nocciola, l'interno è bianco.

Specifiche colori: magenta 72%, magenta 19%, giallo 79%, giallo 43%, nero 47%.



COLORI PANTONE



181



156

QUADRICROMIA



**Magenta 72%
Yellow 79%
Black 47%**



**Magenta 19%
Yellow 43%**



**BIANCO E NERO
(Scala di grigi)**



**BIANCO E NERO
(Tratto)**

ALLEGATI

1. Documentazione Panel test sulla Ventricina del Vastese
2. Estratto di comunicazione a convegno: L.Grazia, P.Tremonte 1999.- Facoltà di Agraria di Campobasso “Aspetti biotecnologici della Ventricina”.
3. Slow Food Editore, 2001 - L'Arca, quaderni dei presidi.
4. L'Italia dei presidi 2002 e 2004 -Guida ai prodotti da salvare - Slow Food Editore. Progetto sostenuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
5. ANFOOSC 2000- “Intervento programmato per la valutazione e valorizzazione dei prodotti tipici dell'area Vastese: salumi e formaggi.
6. Graziella Picchi - “Le Contrade dei salumi. Itinerari rurali vastesi”. 2000.
Lavoro svolto con i contributi comunitari del LEADER II. GAL VASTESE INN.
7. Nicola Zinni 2000 - Protocollo di produzione della Ventricina del Vastese.-
Programma di iniziativa comunitaria LEADER II, comunicazione agli stati membri 94/C
180/12.
8. Camera dei Deputati - Proposta di legge : Disposizioni per la valorizzazione della
“ventricina” e istituzione del relativo distretto gastronomico