



Elenco colori pantone:

Arcobaleno:

rosa 1777
 giallo 394
 verde 374
 azzurro 3375
 blu 5275
 indaco 265
 rosa 2375
 rosso 191

Testo: bianco 607

Asparagi:

viola
 670
 250
 516
 258
 513

Banda rossa

rosso 185

Disegno a matita:

prato verde 577
 460
 chiesa bianco: 607
 sassi: 474
 436
 410
 cool gray 3
 cool gray 6
 721

Finestre: 4655

warm gray 11
 440
 nero 6
 tetto: 4655
 158
 411
 440
 nero 6
 montagna: verde 585
 577
 marrone 728
 471
 cielo azzurro 278
 284
 628
 551
 290
 607

20A06577

Proposta di riconoscimento della specialità tradizionale garantita «Vincisgrassi alla maceratese»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Vincisgrassi alla maceratese» come specialità tradizionale garantita, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'Associazione provinciale cuochi Macerata «Antonio Nebbia», con sede in via L. Rossi 61 - 62100 - Macerata, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Visto il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 con il quale sono stati modificati temporaneamente gli articoli 8, 9, comma 1, 13, comma 3, 23, 24, comma 1 e 27, comma 2 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013 n. 12511, a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato l'adozione di misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus.

Considerata in particolare la sospensione disposta ai sensi del decreto ministeriale sopra citato, dell'applicazione dell'art. 23 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, circa la riunione di pubblico accertamento e dell'art. 24, relativamente alla tempistica per presentare opposizione alla domanda di registrazione o di modifica del disciplinare.

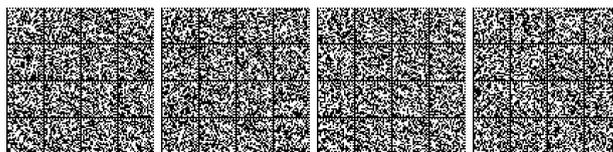
Considerato che il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 prevede altresì che in caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il ministero trasmetta alla/e regione/i interessata/e ed al soggetto richiedente, il disciplinare di produzione nella stesura finale e provveda alla pubblicazione dello stesso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilità nonché, se con adeguata documentazione, dimostrano l'incompatibilità tra la registrazione proposta e le disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012; che il nome proposto per la registrazione è utilizzato legittimamente, notoriamente e in modo economicamente significativo per i prodotti agricoli alimentari analoghi con riferimento al territorio italiano.

Il ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguirà la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.



DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Vincisgrassi alla maceratese»

N. UE:

STATO MEMBRO O PAESE TERZO «Italia»

1. Nome (nomi) da registrare

Vincisgrassi alla maceratese

2. Tipo di prodotto

2.21 Piatti pronti

3. Motivi della registrazione3.1. *Specificare se il prodotto:*

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Dalla ricerca storica si evidenzia l'uso tradizionale degli ingredienti specifici nella provincia di Macerata: la confezione della pasta all'uovo con vino cotto o Marsala, il sugo rosso con l'uso di carni non macinate e loro ossa con midollo e le rigaglie di animali da cortile per la preparazione del condimento.

3.2. *Specificare se il nome:*

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il termine “*Vincisgrassi alla maceratese*”, per cui si chiede la registrazione, fa riferimento alla pasta al forno realizzata principalmente nella provincia di Macerata da oltre 80 anni, costantemente realizzata e tramandata nella tradizione orale.

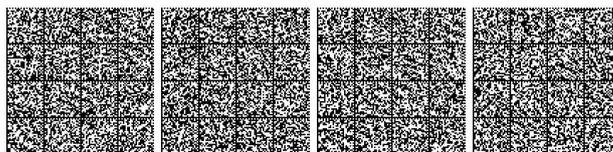
Il piatto è realizzato con sfoglie di pasta all'uovo, alternate a sugo ricco di carni, di animali da cortile e loro frattaglie, di maiale e vitello, con besciamella e formaggio grattugiato. Nell'ampia bibliografia reperita, i Vincisgrassi sono, storicamente, il piatto più diffuso tra le ricette della cucina marchigiana. La ricetta che viene descritta nel disciplinare è quella storicamente consolidata e abitualmente proposta da ristoranti e gastronomie del territorio in cui è nata la tradizione.

4. Descrizione

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

I “*Vincisgrassi alla maceratese*” sono un primo piatto gratinato ottenuto da tre preparazioni base: la pasta all'uovo fresca, il sugo di condimento con frattaglie e la besciamella, a cui viene aggiunto del formaggio grattugiato Parmigiano reggiano DOP o Grana Padano DOP.

Al momento dell'immissione al consumo, i “*Vincisgrassi alla maceratese*” devono presentare le seguenti caratteristiche:



Caratteristiche fisico-chimiche:

Proteine: 9,5–13 g/100 g di prodotto¹

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: pasta al forno rossa con almeno 7/8 strati visibili, besciamella e sugo rosso di carne

Colore: sugo rosso scuro, crosta dal rosso scuro al marrone scuro.

Odore/aroma: ragù di carne stracotto, formaggio cotto e besciamella.

Sapore: legge sensazioni di salato e amaro.

Consistenza: crosta croccante, strati morbidi.

4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).

Proporzioni della Ricetta:

- 50-63% Pasta all'uovo.
- 30-40% Sugo.
- 6-10% Besciamella.

Ingredienti per il sugo

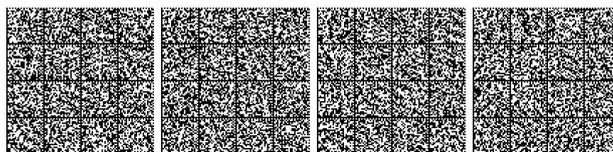
- 30-40% Carni fresche, di cui:
 - 45-55% di carni di pollo, anatra, oca, coniglio, papera, inclusi colli, ali e zampe di pollo, schiena di coniglio.
 - 35-40% di carni di vitello o manzo e maiale (con ossa, midollo e muscolo); queste carni sono ammesse anche macinate purché grossolanamente, o tagliate al coltello.
 - 10-15% di rigaglie (stomaci e fegati) di pollo, anatra, oca, coniglio, papera, tagliate grossolanamente.
- 0-15% Concentrato di pomodoro e 0-30% passata di pomodoro.
- 1-3% Sedano, 1-3% carota, 2-5% cipolla bianca steccata con chiodi di garofano, mazzetto guarnito di piante aromatiche (q.b.) che devono essere fresche, non in forma disidratata né sostituite da aromatizzanti chimici.
- 2-5% bicchiere di vino bianco secco.
- 0-5% Lardo di maiale o guanciale.
- 4-8% Olio extra vergine di oliva.
- Sale e pepe nero macinato q.b..
- 2-5% Parmigiano reggiano DOP o Grana padano DOP grattugiati.
- Acqua fino a ricoprire le carni².
- 0-8% Latte intero UHT o fresco pastorizzato (facoltativo).

Ingredienti per la besciamella

- 80-90% di Latte intero UHT o fresco pastorizzato.
- 5-10% Farina di frumento tenero.
- 5-10% Burro.
- Sale, pepe nero macinato e noce moscata q.b.

¹ Denominazione prova: Azoto e Proteine (Metodo automatico) – Tecnica analitica Kjeldahl – Norma/Metodo di prova PRT.PGBT.248 Rev. 001 2017

² Non viene calcolata nel peso finale per evaporazione durante la lunga cottura



Ingredienti per la pasta

- 32-35% uova fresche di gallina e 0-3% tuorli. È possibile sostituire uova e tuorli con ovoprodotti liquidi pastorizzati.
- 60-65% di farina di frumento tenero o farina di frumento duro.
- 0-3% cucchiaino di olio extra vergine di oliva o di burro sciolto;
- 0-4% cucchiaini di vino cotto⁴ o Marsala DOP;
- Sale q.b.;

Elaborazione del sugo

Mettere il lardo o guanciale tritato con olio extravergine di oliva a soffriggere in una pentola, aggiungere le ossa e le carni, sedano carota e cipolla steccata con i chiodi di garofano, e far tostare molto bene a fuoco vivo, salare e pepare q.b. poi sfumare con vino bianco. Aggiungere il concentrato, la passata di pomodoro ed amalgamare, per qualche minuto al composto; bagnare con abbondante acqua calda, in modo che la carne venga ricoperta. Lasciare bollire lentamente, facoltativamente aggiungere il latte, fino a quando la salsa si ridurrà della metà e la carne risulti ben cotta. Togliere dalla salsa la carne e le ossa spolpate; ridurre la carne a pezzettini e rimetterla nella preparazione.

Rosolare in una padella le rigaglie nell'olio extra vergine d'oliva e sfumare con vino bianco secco. Ultimare la cottura per circa 15 minuti.

Elaborazione della besciamella

Bollire il latte con sale, pepe e noce moscata. Far sciogliere il burro in un pentolino, unire la farina, in modo da ottenere un composto uniforme poi aggiungere lentamente il latte caldo, fino a realizzare una crema liscia di colore bianco.

Elaborazione della pasta

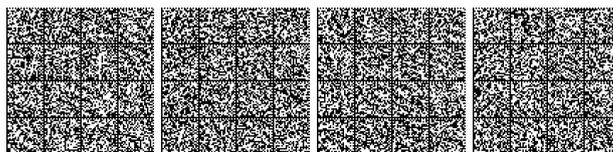
Impastare la farina con i tuorli e le uova intere o con gli ovoprodotti, il vino cotto, l'olio extravergine di oliva o il burro sciolto, il sale fino e formare un composto liscio e compatto. Lasciar riposare in luogo fresco, per circa 1 ora, poi stendere la pasta facendo una sfoglia sottile, tagliare a rettangolare, scottare in acqua bollente salata per pochi minuti, quindi raffreddare in acqua fredda, scolare e disporre la pasta su di un canovaccio per farli asciugare.

Finitura

Imburrare una teglia da forno rettangolare del materiale idoneo alla cottura e alla conservazione degli alimenti e disporre a strati la pasta, il condimento di carne e rigaglie, poca besciamella ed il formaggio grattugiato, ripetendo l'operazione per 7/8 volte. Nell'ultimo strato mettere sugo in abbondanza, poca besciamella e abbondante formaggio grattugiato così da creare, dopo la cottura, uno strato croccante. Infornare a 180°C per circa 30-40 minuti.

I Vincisgrassi alla maceratese possono essere destinati sia al consumo immediato che al consumo differito. In quest'ultima ipotesi, dopo aver compiuto l'intera preparazione, occorre cuocerli per 20 minuti a 180°C, abatterli positivamente a +3°C o negativamente a -18°C per conservarli alle temperature e ai tempi fissati dalle normative igienico-sanitarie vigenti; è ammesso anche l'abbattimento negativo diretto a -18°C, senza la cottura prevista al precedente paragrafo. La conservazione può avvenire sia in teglia che in contenitori per alimenti chiusi in porzioni singole.

⁴ Vino Cotto (chiamato anche Vin Santo Marchigiano): è un falso vino dolce gradevole, dal profumo fruttato e di colore variabile dal granata al rubino. Viene ottenuto facendo concentrare dal 30 al 50% il mosto di uve tramite bollizione. Una volta ridotto e raffreddato, il mosto cotto viene lasciato fermentare nelle botti di rovere. Terminata la fermentazione (grado alcolico tra i 12% e i 14%) viene trasferito in contenitori in cui è presente altro vino cotto degli anni precedenti o imbottigliato e invecchiato.



4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).

Nella storia della gastronomia italiana, la ricetta dei Vincisgrassi alla maceratese era molto ricca e costosa, sia per gli ingredienti che per la lavorazione e per questo realizzata, in passato, nelle occasioni speciali e nelle famiglie nobili. A partire dal secondo dopoguerra, il miglioramento delle condizioni economiche della classe media ha consentito la propagazione del piatto fino ai giorni nostri e, tra le paste al forno, i Vincisgrassi alla maceratese continuano a differenziarsi per l'uso ingredienti tipici della tradizione contadina marchigiana. Le rigaglie di animali da cortile, per lungo tempo scartate, caratterizzano in ogni ricettario la loro preparazione.

I Vincisgrassi alla maceratese vengono codificati, per la prima volta, nel ricettario di Cesare Tirabasso, la Guida in cucina del 1927; l'autore reinterpreta un antico pasticcio in uso nella tradizione della provincia di Macerata e attesta la trasmissione orale, per oltre un secolo del piatto realizzato con sfoglie di pasta all'uovo alternate a sugo ricco realizzato con carni di animali da cortile e loro frattaglie, maiale e vitello, poi spolpate, con besciamella e formaggio grattugiato, ingredienti disponibili in occasioni speciali nell'economia mezzadrile.

In un'alimentazione povera di proteine animali, come quella contadina, non si poteva escludere l'uso di parti minori (le interiora) che apportavano nutrimento e gusto fino a rendere la preparazione differente dalle altre. L'evoluzione della gastronomia e del gusto ha determinato la scomparsa di ingredienti difficilmente reperibili come le animelle ed il cervello di agnello ma, per generazioni, la ricetta si continua a preparare in ogni occasione di festa.

Tutte le ricette reperite - dal 1927 ad oggi - prevedono l'uso costante di sfoglie di pasta all'uovo, composte in una teglia da forno a strati alternati con sugo di carne, pomodoro e frattaglie di animali da cortile con besciamella e formaggio grattugiato.

Riferimenti Bibliografici della Ricetta:

- **“La guida in cucina”** del cuoco Cesare Tirabasso del 1927 (Bisson & Leopardi editori, Macerata 1927, pag. 91) viene attestato che *“i vincisgrassi sono molto in uso nelle Marche, specie nella Provincia di Macerata”*.
- **“Le ricette regionali italiane”** (A. Gosetti Della Salda, La cucina italiana editore, Milano 1967, pag. 608. Viene ribadito che *“questo piatto appetitoso e decisamente nutriente, i vincisgrassi, è antico e tradizionale della provincia di Macerata”*.
- **“La Cucina delle Marche”** del 2010 (P. Carsetti, Newton Compton editore, pag. 133), riporta la ricetta come codificata.
- **“Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane”** del 2010 (C. Cambi, Newton Compton editore, pag. 515), descrive la ricetta come *“Vincisgrassi alla maceratese”*.
- **“Marche a tavola”** del 2003 di A. Carnevale Mallè e altri, a pag. 34, la ricetta dei vincisgrassi ha per titolo *“Vincisgrassi alla maceratese”*.
- **“Vincisgrassi”** pubblicazione della Camera di Commercio della Provincia di Macerata con la collaborazione di Confcommercio, Accademia Italiana della Cucina e Federcuochi Editore dalla Camera di Commercio nel 2000.

