

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 6026

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MARIOTTI, BORRELLI, CRISCI**

Disposizioni per la valorizzazione della « ventricina »  
e istituzione del relativo distretto gastronomico

*Presentata il 26 luglio 2005*

ONOREVOLI COLLEGHI! — La « ventricina » del vastese è un insaccato crudo di grosso calibro, stagionato per un periodo non inferiore a 100 giorni, di grana grossa e forma subovoidale, prodotto con carne di suino pesante. Gli ingredienti sono carni fresche di suino, perfettamente dissanguate, scotennate, disossate e mondate delle principali frazioni connettivanti (tendini e aponeurosi e dai grassi molli bassofondenti).

Vengono impiegati i tagli più pregiati: spalla, lonza, lombo, coscia e pancetta privata dei grassi bassofondenti. È tassativamente vietato l'uso di carne congelata o comunque conservata. Come speziatura e conservante vengono usati peperone trito dolce e piccante, sale, pepe e semi di finocchio selvatico.

La ricetta è preziosamente custodita e tramandata da generazione a generazione e i prodotti di base sono fortemente legati

agli usi e ai costumi del territorio. Il peperone dolce e piccante coltivato in zona viene essiccato con metodo tradizionale al sole e all'aria e poi triturato finemente con strumenti arcaici che ne esaltano l'odore e il sapore.

Il maiale è allevato a livello familiare con metodi e con alimentazione tradizionali.

Se chiediamo alle persone anziane del medio e alto vastese di raccontare come si faceva la « ventricina » e da chi l'avessero appreso, la maggior parte ci raccontano che la persona più anziana della famiglia, in genere il nonno, dettava le regole e graduava salatura e ingredienti necessari per il suo confezionamento.

Attraverso la storia tramandata oralmente possiamo affermare con sufficiente sicurezza che la « ventricina » era prodotta sin dal 1850, ma che molte testimonianze

fanno risalire la produzione di questo pregiato salume almeno alla metà del '700, come si evince dal « *Catasto Onciario* » dei comuni del medio e alto vastese.

Da ricerche effettuate dall'Accademia della « ventricina » e dal Movimento internazionale *Slow Food* risulta che la metodica di preparazione della « ventricina » è unica al mondo. Infatti si tratta di una elaborazione molto particolare e localizzata della conservazione delle carni di maiale attraverso l'uso del peperoncino trito, dolce o piccante, praticata nella dorsale appenninica, dall'Abruzzo alla Calabria.

La presenza e il consumo di salami tipici in Abruzzo sono una consuetudine alimentare che si è protratta fino ai giorni nostri.

La « ventricina » è prodotta esclusivamente nella zona collinare e pedemontana, compresa tra i fiumi Trigno e Sinello, il cosiddetto « vastese », di cui Vasto è il centro più grande e il capoluogo dell'omonimo comprensorio.

Questa specialità è prodotta ancora oggi in modo artigianale e familiare. Recentemente, però, l'immagine e il nome della « ventricina » vengono strumentalmente e impropriamente utilizzati dall'industria salumiera nazionale.

Un caso è la denominazione « Guilmi », un comune del medio-alto vastese, storicamente legato alla « ventricina », il cui nome è utilizzato da una industria salu-

miera extra-regionale per promuovere un suo tipo di prodotto che, pure presentando lo stesso aspetto esteriore della « ventricina » tradizionale, ha caratteristiche organolettiche assolutamente anonime e diverse da quelle del prodotto tipico artigianalmente preparato.

Queste considerazioni fanno ritenere utile e opportuno avviare una significativa azione di tutela di una tipicità che è patrimonio esclusivo della provincia di Chieti e dell'area delimitata dai comuni appartenenti alle due comunità montane del medio e alto vastese.

Istituire il comitato provinciale per la tutela della « ventricina » e promuovere il distretto gastronomico entro cui si realizza la filiera produttiva e si organizzano i circuiti di somministrazione, è una delle strade per conservare e per valorizzare un gioiello della gastronomia italiana.

L'articolo 1 della presente proposta di legge detta le norme relative alle finalità della legge, l'articolo 2 definisce l'area entro cui si sviluppa il distretto produttivo e gastronomico della « ventricina », l'articolo 3 istituisce il comitato provinciale per la tutela e la valorizzazione della « ventricina del vastese » e l'articolo 4 ne definisce i compiti. L'articolo 5 detta norme transitorie in attesa del riconoscimento della denominazione specifica da parte dell'Unione europea, e infine l'articolo 6 disciplina l'entrata in vigore della legge.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Finalità).*

1. La presente legge promuove la tutela e la valorizzazione dell'insaccato di maiale denominato « ventricina del vastese », le cui origini risalgono all'antica tradizione contadina della zona del medio e alto vastese della regione Abruzzo, compresa tra i fiumi Trigno e Sinello, di cui all'articolo 2. La tipicità della « ventricina del vastese » consiste nella particolare manipolazione, ai fini della conservazione, della carne di maiale usando esclusivamente i seguenti conservanti naturali: polvere di peperone dolce e piccante, sale, pepe e semi di finocchio selvatico. La stagionatura e la conservazione del prodotto sono effettuate esclusivamente attraverso il clima e l'ambiente naturali.

2. La presente legge individua il distretto produttivo e gastronomico relativo alla « ventricina del vastese », realizzato sotto forma di una rete sistemica costituita da allevamenti di suini secondo metodi tradizionali e non intensivi, laboratori di preparazione e stagionatura che impiegano metodologie di lavorazione conformi alla antica tradizione contadina, locali di degustazione collegati agli agriturismi, alle trattorie e ai ristoranti ubicati nell'area delimitata ai sensi dell'articolo 2.

## ART. 2.

*(Definizione).*

1. La « ventricina del vastese » è un prodotto appartenente al patrimonio gastronomico della provincia di Chieti e viene prodotta nell'area geografica delle comunità montane del medio e alto vastese e di tutti i comuni ad esse appartenenti: Carpineto Sinello, Carunchio, Casalinguida, Castelguidone, Castiglione Messer Marino, Celenza Sul Trigno, Cupello, Do-

gliola, Fraine, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Guilmi, Lentella, Liscia, Monteodorisio, Palmoli, Roccaspinalveti, San Buono, San Giovanni Lipioni, Scerni, Schiavi d'Abruzzo, Torrebruna, Tuffillo.

2. L'area geografica di cui al comma 1 costituisce il distretto produttivo e gastronomico della « ventricina del vastese ».

### ART. 3.

*(Comitato provinciale per la tutela e la valorizzazione della « ventricina del vastese »).*

1. Entro due mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, previa deliberazione della giunta provinciale di Chieti, con decreto del Ministro delle attività produttive, di intesa con il Ministro delle politiche agricole e forestali, è istituito il comitato provinciale per la tutela e la valorizzazione della « ventricina del vastese », di seguito denominato « comitato ».

2. Il comitato è costituito da:

a) un rappresentante del Ministero delle attività produttive, designato dal Ministero stesso;

b) un rappresentante del Ministero delle politiche agricole e forestali, designato dal Ministero stesso;

c) un rappresentante dell'amministrazione provinciale di Chieti, designato dagli organi competenti della stessa;

d) due rappresentanti designati dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Chieti, in rappresentanza delle associazioni e delle organizzazioni degli allevatori, dei produttori e degli esercenti gastronomici operanti nell'area del distretto produttivo e gastronomico;

e) due rappresentanti dei comuni dell'area del vastese designati, rispettivamente, dagli organi competenti delle comunità montane del medio e dell'alto vastese;

f) due rappresentanti del comitato di tutela della denominazione specifica riconosciuta dall'Unione europea.

3. Il comitato ha sede presso la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Chieti e ha il compito di tutelare le origini storico-culturali, la qualità organolettica e il distretto produttivo e gastronomico della « ventricina del vastese ».

4. Il comitato è dotato di autonomia gestionale e contabile e la sua attività è finanziata da fondi privati e pubblici che sono iscritti in entrata del bilancio dello stesso comitato.

5. Il comitato elabora e approva un proprio regolamento che disciplina la sua attività nonché il rapporto con gli operatori aderenti alle sue iniziative e con gli enti pubblici per le attività di partenariato conformi alle finalità della presente legge.

#### ART. 4.

##### *(Compiti del comitato).*

1. Il comitato, in particolare, ha i seguenti compiti:

a) tutelare la « ventricina del vastese » e il distretto produttivo e gastronomico individuato dall'articolo 2;

b) garantire la qualità della « ventricina del vastese », le modalità di produzione, la rintracciabilità delle carni e il metodo di allevamento dei maiali, la qualità e il luogo di produzione e di lavorazione del peperone dolce e piccante usato come conservante, nonché le modalità di preparazione, di stagionatura e di conservazione conformemente al disciplinare della denominazione specifica da sottoporre all'approvazione dei competenti organi dell'Unione europea;

c) promuovere la rete degli allevatori di suini da destinare alla produzione della « ventricina del vastese », dei produttori di peperoni dolci e piccanti, dei somministratori e degli operatori della ristorazione;

d) promuovere la diffusione e la corretta somministrazione della « ventricina del vastese » per una adeguata degustazione della stessa;

e) promuove la nascita e lo sviluppo della imprenditorialità giovanile nell'ambito delle filiere produttiva e della somministrazione della « ventricina del vastese »;

f) predisporre itinerari turistici, culturali e gastronomici al fine di valorizzare i luoghi, le emergenze culturali e ambientali, i produttori ed i ristoratori operanti nel distretto produttivo e gastronomico;

g) redigere un programma pluriennale recante l'indicazione delle attività e degli interventi finalizzati alla promozione e alla tutela della « ventricina del vastese ».

#### ART. 5.

*(Norme transitorie).*

1. Nelle more del riconoscimento della denominazione specifica da parte dei competenti organi dell'Unione europea e dell'istituzione dell'organo di cui all'articolo 3, comma 2, lettera f), il comitato è costituito e funziona anche in assenza dei rappresentanti di cui alla medesima lettera f).

2. Qualora, nel periodo transitorio di cui al comma 1, il comitato adotti disciplinari di produzione della « ventricina del vastese », deve provvedere, entro due mesi dal riconoscimento ufficiale della denominazione specifica da parte degli organi competenti dell'Unione europea, ad adeguare gli stessi ai disciplinari approvati dai medesimi organi.

#### ART. 6.

*(Entrata in vigore).*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

PAGINA BIANCA

€ 0,30



\*14PDL0076840\*