COMUNE DI BERBENNO DI VALTELLINA
PROVINCIA DI SONDRIO

ORIGINALE **IMPEGNO N. _____**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 35 Reg. Delib.

OGGETTO: APPROVAZIONE DISCIPLINARE DIPRODUZIONE DEI "MAC" DE.CO. DI BERBENNO.

L'anno duemilaquattordici addì quindici del mese di aprile alle ore 16.30 nella sede Comunale.

Previa comunicazione avvenuta nei modi e nei termini di legge, si è riunita la Giunta Comunale:

RISULTANO:

		Pres.	Ass.
BONGIOLATTI PIER LUIGI	SINDACO	si	
BRICALLI GIANNI	VICESINDACO	si	
SALA ORAZIO	ASSESSORE	si	
DEL DOSSO DONATO	ASSESSORE	si	
MANNI VALTER	ASSESSORE		si

Assiste il Segretario Comunale **Dott.ssa Rina Cerri** con funzioni di assistenza giuridica in ordine alla conformità dell'azione amministrativa alle Leggi, allo Statuto ed ai Regolamenti (art. 97 T.U. 267/2000).

Il **dott. Pier Luigi BONGIOLATTI** nella sua qualità di Sindaco assunta la presidenza, constata la legalità dell'adunanza dichiara aperta la seduta e pone in discussione la pratica segnata in oggetto.

LA GIUNTA COMUNALE

Dato atto che con delibera n. 9 del 29.04.2013 il Consiglio Comunale si è espresso a favore dell'adozione della Denominazione comunale approvando il regolamento De.Co. (Denominazione comunale);

Considerato che l'art. 3 del D.Lgs 267/2000, comma 2, dispone che *"il Comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo"*, mentre il successivo art. 13, comma 1, aggiunge che *"spettano al Comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, principalmente nei settori organici dei servizi alla persona ed alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti della legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze"*, e il comma 2 del medesimo articolo afferma che *"il Comune, per l'esercizio delle funzioni in ambiti territoriali adeguati, attua forme sia di decentramento sia di cooperazione con altri Comuni e con la Provincia"*;

Ritenuto di dover salvaguardare le peculiarità produttive e le loro tradizionali lavorazioni che sono meritevoli di evidenza pubblica al fine di perpetuare le condizioni storico culturali del territorio che si sono venute a creare in ambito agroalimentare;

Appurato che:

- L'azione del Comune si manifesta anche nella valorizzazione di prodotti che abbiano i contenuti storicità e rapporto inscindibile con il territorio comunale;
- Il Comune, attraverso tali iniziative, intende dunque curare la promozione e lo sviluppo del territorio;

Visto il regolamento comunale per la tutela e la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali – istituzione della De.Co. (denominazione comunale di origine);

Dato atto che la Commissione costituita ai sensi dell'art. 10 del regolamento ha qui rimesso l'allegato disciplinare di produzione del piatto tipico "Mac di Berbenno";

Visto lo statuto comunale;

Visto il D.Lgs. 267/2000;

Acquisiti i pareri previsti dall'art. 49 del D.Lgs. 267/2000;

Con voti favorevoli unanimi:

D E L I B E R A

1) **DI APPROVARE** il disciplinare di produzione dei "Mac di Berbenno" di cui all'allegato A) alla presente deliberazione per costituirne parte integrante e sostanziale.

2) **DI ATTIVARE** tutte le iniziative opportune al fine della valorizzazione ed utilizzo dei "Mac di Berbenno".

3) **DI DARE** atto che i "Mac di Berbenno" verranno iscritti nel "Registro De.Co." comunale.

DI DICHIARARE la presente deliberazione immediatamente esecutiva con apposita separata votazione unanime favorevole

COMUNE DI BERBENNO DI VALTELLINA
Provincia di Sondrio
Ufficio Commercio

P.zza Municipio n. 1 - 23010 Berbenno di Valtellina
Tel.: 0342 492108-493154 Fax: 0342 590359 www.comune.berbeno.so.it
e_mail: info@comune.berbenno.so.it - comune.berbenno@pec.retesi.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Mac di Berbenno"

Prodotto De. Co. Del Comune di Berbenno di Valtellina

PREMESSE

Dal punto di vista etimologico la parola "macco" ha vari significati:

1. pestare, macerare, da cui ammaccare
2. vivanda grossa di fave sgusciate ridotte in tenera pasta, ed anche polenta

Le prime ricette conosciute furono riferite dalla Val Gerola e da Faedo.
Si trattava di una pappa densa che richiedeva ore di cottura e che ha come ingredienti le castagne secche, latte r panico o miglio.
La parola Mach compare anche a Sondalo per indicare la minestra d'orzo, con cotenne e ritagli della macellazione e naturalmente orzo e i soliti ingredienti, fagioli e verdure.
Il nome si rifà ad un vocabolo di origine latina che nelle regioni meridionali e in Sicilia indicava una polenta di fave, e per estensione una ministra dio fave e spaghetti che ha assorbito tutto il brodo.
In Roma troviamo il nome Macco attribuito ad un personaggio dell'arte.

ALL'ORIGINE DEI "MAC DI BERBENNO"

Si pensa che la parola "mac" sia di origine latina, di epoca romana o comunque molto antica; ad oggi si trova la parola in tutta Italia.
Il significato della parola "mac" potrebbe essere quello di "rotto o spezzato" da cui anche "ammaccare" che in alcuni casi venne usata per indicare pure il macello, macellare, così come potrebbe indicare una cosa grossolana, a pezzi grossi.

Secondo "L'accademia della crusca" MACCO indica grande abbondanza:

- *essere macco di una cosa vale esserne grande abbondanza*
- *credo sarà gran macco di sonetti*

Da sud a nord troviamo l'utilizzo della parola ad indicare un piatto:

- dal MACCO di Catania: vivanda grossa di fave sgusciate, cotte in acqua, ammaccate e ridotte in tenera pasta
- zona di Val Madrera Lecco: indicava una sorta di minestra di castagne secche (vedi ricetta Professoressa Credaro nella)
- in Val Gerola: minestra di castagne

Si trova anche una maschera tipica della commedia dell'arte il "MACCO" personaggio della farsa atellana di origine latina.
Il suo tipo è quello contadino rozzo e grossolano, crapulone e goloso, che spesso viene bastonato.
L'origine del suo nome è controversa: per alcuni significa semplicemente "sciocco, stupido" per altri allude al "maco" pietanza di fave maciullate, il colore livido somiglia a quello dovuto alle botte spesso ricevut3e dal personaggio.

Possiamo comunque far risalire l'origine della parola "mac" al periodo romano.

SCHEDA PRODOTTO

Si fissano le linee guida per la preparazione di questo piatto nei seguenti punti proposti:

- INGREDIENTI: Patate, fagiolini e/o fagioli (altre verdure di stagione quali coste,verze ecc), formaggi di latteria di varie stagionature, burro e/o strutto e cipolla, a piacere anche lardo e pancetta.

- PREPARAZIONE: si fanno bollire le verdure principali, anche assieme, fino ad ottenere un cottura non troppo elevata, che ne consente il mantenimento dei pezzi grossi anche visivamente, vengono schiacciate con una sorta di legno (cucchiaione grosso in fondo, detto "pestaroo in legno", come da tradizione, fatto apposta per schiacciare le patate) , viene aggiunto il soffritto con burro e o strutto e le cipolle tagliate fini, a piacere anche lardo e pancetta, ed in fine i pezzi di formaggio (varie dimensioni, decrescenti in base alla stagionatura), si continua mescolando il tutto. Può essere servito pronto, in questo modo, o dopo una passata in forno che ne mantiene la gratinatura.

- CARATTERISTICA:
. materie prime devono venire possibilmente dal comune di Berbenno di Valtellina e limitrofi e dovranno essere preferibilmente di stagione.
. le verdure devono presentarsi in pezzi grossi .