

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

(2021/C 504/22)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio (1) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Vincisgrassi alla maceratese»

N. UE: TSG-IT-02658 – 17 febbraio 2021

Stato membro o paese terzo: Italia

1. Nome (nomi) da registrare

Vincisgrassi alla maceratese

2. Tipo di prodotto [cfr. Allegato xi]

Classe 2.21 Piatti pronti

3. Motivi della registrazione

3.1. 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 prodotto ⁽²⁾.

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 carni ⁽³⁾.
- 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.

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 % cucchiaio di olio extra vergine di oliva o di burro sciolto.
- 0-4 % cucchiali di vino cotto (4) 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 tra i 2 e i 5 mm, 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 farla 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. Inforare 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, abbatterli positivamente a +3 °C o negativamente a -18 °C per conservarli alle temperature e per i 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.

4.3. *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 mezzadriile.

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.

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. Proprio questa caratteristica ha reso le frattaglie di animali da cortile l'ingrediente caratteristico dei Vincisgrassi alla maceratese; a testimonianza di ciò si ritiene che proprio le rigaglie usate servissero a separare i numerosi strati di pasta all'uovo.

Tutte le ricette reperite - dal 1927 ad oggi - prevedono l'uso costante di almeno sette sfoglie di pasta all'uovo aromatizzata con vino cotto o Marsala DOP, composte in una teglia da forno a strati alternati con sugo di carne mista, pomodoro e frattaglie di animali da cortile con besciamella e formaggio grattugiato. In ogni ricetta ritrovata, dalla codifica di Cesare Tirabasso del 1927 ad oggi, questi ingredienti sono costantemente presenti con lo stesso procedimento e tipicamente presenti nella cucina della provincia di Macerata.

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 Edito dalla Camera di Commercio nel 2000.

⁽¹⁾ [GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1](#).

⁽²⁾ Denominazione prova: Azoto e Proteine (Metodo automatico) – Tecnica analitica Kjeldahl – Norma/ Metodo di prova PRT.PGBT.248 Rev. 001 2017

⁽³⁾ Non viene calcolata nel peso finale per evaporazione durante la lunga cottura.

⁽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 ebollizione. 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.
