



**Disciplinare DE.CO.**

**Disciplinare di produzione del *Sugol* Gonzaghese**

## **Premessa**

Il disciplinare di produzione definisce i requisiti necessari per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.) in riferimento ai prodotti in oggetto.

Questo atto costituisce un riferimento valido per tutti coloro che operano nel settore agricolo e agroindustriale.

Obiettivi della DE.CO. sono:

- la valorizzazione dei prodotti a Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.);
- rendere riconoscibile i prodotti al consumatore finale, garantendo la tracciabilità e la qualità e la tipicità attraverso l'utilizzo del marchio di Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.);
- salvaguardare e promuovere le tecniche tradizionali di produzione;
- favorire la costituzione di un circuito virtuoso di qualità locale che coinvolga produttori, trasformatori, ristoratori e distributori a vario titolo.

## **Art. 1 Denominazione**

La denominazione *Sugol* Gonzaghese è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

## **Art. 2 Area di produzione e origine**

L'area geografica di produzione è quella strettamente mantovana, e nello specifico quella del territorio comunale gonzaghese, che insiste sull'Oltrepò Mantovano.

Il periodo storico al quale può essere ascritto è risalente all'epoca romana, tant'è che lo stesso Virgilio lo cita nel primo libro delle *Georgiche*; peraltro il fatto che faccia riferimento d'origine alla *sapa* o *saba* romana è testimonianza inconfutabile di antichità.

## **Art. 3 Ingredienti**

Ingredienti per la ricetta di Bunden in Piasa proposta per l'ottenimento della Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.):

- 1 litro di mosto;
- 100 grammi di farina bianca tipo 00;
- 20/30 grammi di zucchero, a seconda della dolcezza di fondo rivelata dal mosto.

#### **Art. 4 Metodo di preparazione e caratteristiche del prodotto**

Ricetta a base di uva nera, con particolare riferimento alle uve lambrusche della nostra terra, preparata pigiando gli acini, filtrando il mosto (nel quale viene diluita farina bianca) e portando ad ebollizione, mescolando bene, per circa 15 minuti. Il prodotto finito si presenta simile ad una sorta di budino di mosto. Servire freddo (ma è ottimo anche tiepido).

Caratteristiche e metodo di preparazione si evincono da un gran numero di ricette, ampiamente consolidate nel tempo, che esprimono il contesto di tradizioni ed usi locali alle quali si richiamano, tenuto conto di concetti di territorialità, stagionalità e familiarità.

#### **Art. 5 Commercializzazione e vendita**

Commercializzazione e vendita sono regolate dalla normativa vigente in materia, durante la manifestazioni, gli eventi e le iniziative organizzate dall'associazione *Bunden in Piasa*.

È consentito l'utilizzo del logo DE.CO. GONZAGA CITTÀ.

#### **Art. 6 Autocontrollo**

Il detentore del marchio DE.CO. per la produzione del *Sugol* Gonzaghese si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e a seguirlo nella sua interezza.

