



# CITTÀ di VENTIMIGLIA

## **DISCIPLINARE** **PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE** **DELLA “CASTAGNOLA” DI VENTIMIGLIA**

*Adottato a termini del vigente Regolamento comunale*  
*approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 77 del 25.9.2008*

### **Art. 1 - Denominazione**

La DE.nominazione CO.munale di prodotto tipico di Ventimiglia è assegnata al dolce comunemente denominato “CASTAGNOLA”, allorquando rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

La “Castagnola” è un dolce tipico di Ventimiglia, unico nel suo genere, diffuso già nel 1700, così denominato perché ha le fattezze, colore e forma, di una grossa castagna marrone.

### **Art. 2 – Marchio**

Il marchio De.Co. della “Castagnola” – **Autorizzazione n. 1 del 9.2.2009** – è di esclusiva proprietà del Comune di Ventimiglia, che potrà utilizzarlo liberamente a propria insindacabile discrezione.

Il simbolo è, dal punto di vista grafico, quello allegato al presente disciplinare per formarne parte integrante e sostanziale.

Le misure del medesimo sono libere.

### **Art. 3 - Soggetto proponente**

L'iscrizione nell'apposito Registro comunale previsto dal vigente Regolamento è concesso al soggetto proponente, “Circolo della Castagnola”, cui viene affidata la gestione del marchio, nei termini di cui ai successivi articoli.

### **Art. 4 - Soggetti utilizzatori**

Il soggetto proponente è delegato ad individuare i produttori ed i rivenditori della “Castagnola” di Ventimiglia.

I medesimi, che dovranno preventivamente sottoscrivere per integrale accettazione il presente disciplinare, saranno iscritti in apposito Registro tenuto dal soggetto proponente.

Copia di detto Registro dovrà essere trasmesso, con frequente periodicità, ai competenti uffici comunali.

## Art. 5 - Modalità di utilizzo del marchio

Il marchio verrà consegnato su idoneo supporto informatico al soggetto proponente, che ne cura la riproduzione sotto la sua piena responsabilità.

Del marchio sono consentite le seguenti forme di impiego :

- esposto nei luoghi di produzione;
- esposto nei luoghi di commercializzazione;
- stampigliato su qualsiasi articolo utilizzato per il confezionamento (vaschette, sacchetti, carta, nastri, etichette adesive, ecc.); imballaggi e/o confezioni dovranno comunque risultare tali da garantire una gradevole immagine e conferire adeguata attrattiva nei confronti del consumatore;
- utilizzato per materiale pubblicitario;
- utilizzato per campagne pubblicitarie giornalistiche, telefoniche, radiofoniche, televisive, via internet o a mezzo altre tecnologie di comunicazione di massa.

## Art. 6- Zona di produzione

La zona di produzione riconosciuta ed autorizzabile è quella formata dai Comuni appartenenti al Distretto Ventimigliese, di seguito elencati :

<b>Airole</b>
<b>Apricale</b>
<b>Bordighera</b>
<b>Camporosso</b>
<b>Castelvittorio</b>
<b>Dolceacqua</b>
<b>Isolabona</b>
<b>Olivetta San Michele</b>
<b>Perinaldo</b>
<b>Pigna</b>
<b>Rocchetta Nervina</b>
<b>San Biagio della Cima</b>
<b>Seborga</b>
<b>Soldano</b>
<b>Vallebona</b>
<b>Vallecrosia</b>
<b>Ventimiglia</b>

## Art. 7 - Zona di commercializzazione

La zona di commercializzazione riconosciuta ed autorizzabile è prevista senza limiti geografici di distanza dai confini della Città di Ventimiglia, sia in Italia che negli Stati della Comunità Europea.

## Art. 8 - Caratteristiche del prodotto

La definizione "Castagnola" di Ventimiglia con marchio De.Co. è riservata esclusivamente ai dolci che rispondono alle caratteristiche di seguito elencate :

### RICETTA BASE (dosi per circa 30 dolci)

- Farina bianca 00 gr.300
- Zucchero gr.200

- Cacao in polvere e cioccolato fondente gr.100 (in percentuale a piacere)
- caffè liquido 3 tazzine
- Cannella in polvere 1 cucchiaino rasato
- Sale fino, una puntina di cucchiaino
- Polvere lievitante 1 cucchiaino rasato
- Olio extravergine d'oliva q.b. per ungere la teglia
- Acqua di fior d'arancio e zucchero q.b. per la glassa di superficie.....

### PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

In una spianatoia sistemare la farina, lo zucchero, il cacao amaro, il cioccolato fondente (fatto sciogliere nel caffè liquido), la cannella, i chiodi di garofano, il sale, la polvere lievitante. impastare il tutto, amalgamando bene gli ingredienti.

Dall'impasto così ottenuto, (dieci minuti di riposo), fare dei rotoloni tipo un grosso grissino, tagliare quindi dei pezzetti dal volume di una castagna marrone (da cui deriva il nome castagnola) ed arrotolarli con i palmi delle due mani, formando delle palline .

In una teglia unte d'olio, sistemare le palline ottenute (cm. 2 circa una dall'altra) , dopo averle umettate nell'acqua di fior d'arancio e quindi immerse nello zucchero, nella parte sovrastante .

Cuocere in forno preriscaldato a 180°/200° per 10 m inuti.

La castagnola si può consumare una volta fredda e deve rimanere morbida.

Può essere conservata 7/8 giorni in barattolo di vetro con coperchio.

### **Art. 9 - Attività di controllo**

Il soggetto proponente, in quanto unico autorizzato alla gestione del marchio, è tenuto ad impegnarsi per la sua tutela e ad effettuare anche forme di legittima vigilanza sul rispetto del presente disciplinare, segnalando tempestivamente al Comune ogni eventuale abuso di cui venga a conoscenza.

Sono di esclusiva competenza comunale ispezioni, controlli e l'applicazione di eventuali sanzioni, a termini di legge.

### **Art. 10 - Norme finali**

Per quanto non previsto dal presente disciplinare si farà riferimento al vigente Regolamento comunale, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 77 del 25.9.2008, e trova applicazione la legislazione nazionale e regionale.

-----  
 Letto, approvato e sottoscritto :

p. IL COMUNE DI VENTIMIGLIA  
**IL SINDACO**  
 Gaetano Antonio Scullino

p. IL "CIRCOLO DELLA CASTAGNOLA"  
**IL PRESIDENTE**  
 Lorenzo Viale

Ventimiglia, lì     marzo 2009.