Il Prodotto di Denominazione Comunale: la Pampanella

Pampanella: carne, peperoncino e … "saper fare".
San Martino in Pensilis ne è la patria indiscussa. E' qui che è buona da...Molise!
Carne di maiale, peperoncino, aglio e aceto. Semplicemente gustosa.

Con delibera di Consiglio nr. 32 del 22 novembre 2002 l'Amministrazione Comunale approvava il Regolamento comunale per *"la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali ed istituzione della DE.CO. denominazione comunale di origine"* a San Martino in Pensilis, centro di quasi cinquemila abitanti nell'immediato entroterra molisano, poco distante da Termoli.
San Martino in Pensilis va ricordato per il centro storico, preservato e affascinante, caratterizzato da una rete di vicoli stretti e ordinati e da un ventoso belvedere che domina le colline circostanti.
Ma San Martino in Pensilis è anche il paese della Carrese, una corsa dove i protagonisti sono la coppia di buoi condotti dai capitani delle tre squadre che trainano carri di legno. I Sammartinesi si preparano un anno alla corsa e vanno in estasi gli ultimi giorni dei preparativi; quasi si estraniano dalla realtà il giorno della corsa, il 30 aprile di ogni anno. I buoi sono venerati come accade per simili corse rituali con i cavalli.
Una delle prime azioni che il giovane sindaco Vittorino Facciolla ha voluto mettere in campo è la piena attuazione del mandato del Consiglio di individuare quei prodotti che raccontano la storia di queste colline ed appartengono alla storia ed alla cultura dei Sammartinesi. E così, con delibera di Giunta nr. 76 del 28 luglio 2009 veniva istituito presso l'Ufficio commercio comunale un apposito Registro [Registro DE.CO.] per la registrazione del produttore e del prodotto segnalato, *la pampanella*, al fine di censire la produzione artigianale, attribuito il suffisso identificativo DE.CO. ai produttori [allegato B] ed approvava la scheda di produzione [allegato A].
La pampanella, prodotto grazie al quale i Sammartinesi sono riconosciuti nella loro Regione e nelle aree circostanti, è uno di quei cibi arcaici legati al territorio da periodo imprecisato, certo di fattura contadina poiché nella preparazione si utilizzano carne di maiale (specie quella con un filo di grasso), peperoncino, aglio e aceto. La carne viene cosparsa da aglio fresco tritato finemente e sale, poi da peperoncino piccante e dolce ed infine messa nel forno perché si cuocia. Prima di servirla è irrorata di aceto. Molti preferiscono consumarla appena tolta dal forno per esaltarne gli aromi, ma c'è chi non disdegna di farla raffreddare.
In entrambi i casi suggerisco di mettere sul tavolo anche una bottiglia di vino locale, da uva tintilia.

Di solito viene venduta nelle sagre paesane, nei mercati, nelle fiere. E ovviamente è sempre disponibile dai produttori di San Martino in Pensilis.

I Produttori di Pampanella DE.CO. con relativo suffisso identificativo:

- nr. 01: Melfi Michele, via Pendio 34, 3299697943
- nr. 02: Tomizzi Giuseppe, via C. Troilo 59, telefono 3473136505
- nr. 03: Macelleria Fratelli Muccillo, via Marina 2, telefono 0875604197
- nr. 04: La Vecchia Giuseppe, via Pace 11, telefono 0875605330

Comune di SAN MARTINO IN PENSILIS
Via Croce n. 34
Tel. 0875 604725 fax 0875 604311

www.denominazionecomunale.it

Articolo1. ***Denominazione e segni di riconoscimento***

La denominazione **Pampanella di San Martino in Pensilis a Denominazione Comunale (DE.CO.)** è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Il segno convenzionale di riconoscimento, a favore del consumatore, della Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO. è il seguente

Articolo 2. ***Identificazione***

La Pampanella di San Martino in Pensilis DE.**CO**. appartiene alla categoria delle carni lavorate, è vanto della tradizione sanmartinese e viene identificata dal logo DE.**CO**. come sopra descritto nell'articolo 1.

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di San Martino in Pensilis.

È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio DE.**CO**.

La produzione della **Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO.** è ammessa nell'intero territorio del Comune di San Martino in Pensilis.

Per facilitare le operazioni commerciali e dare maggiore diffusione allo strumento della Denominazione Comunale, è consentito l'uso del marchio DE.**CO**. per la **Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO.** sulla carta intestata o sulla carta da confezione delle aziende che elaborano il prodotto m conformità del presente disciplinare.

Articolo 3. ***Ingredienti***

Per la produzione della **Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO.** SI utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti che non contengono tracce di O.G.M.:

- Peperoncino dolce di provenienza italiana.

- Peperoncino piccante di provenienza italiana.
- Aglio fresco di provenienza italiana .
- Sale.
- Aceto di provenienza italiana.
- Carne di suino, allevato senza utilizzo di alimenti che provengono da O.G.M. Il peso del suino varia tra i 70 e 90 chilogrammi. Entro un anno dall'approvazione del presente disciplinare, i produttori si impegnano a utilizzare carni suine provenienti da animali allevati in Molise, in Abruzzo o Campania.

Articolo 4. ***Preparazione***

La Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO. viene ottenuta grazie alle seguenti operazioni:

a) Sezionatura della carne suina

La sezionatura della carne avviene dopo un periodo di riposo di almeno due giorni a temperatura che si aggira intorno a 0 ° C ed inferiore a 4° C.

Una volta sezionata la carne suina, essa viene deposta in apposite teglie di acciaio.

b) Concia della carne suina

- La carne suina viene cosparsa da sale ed aglio fresco sminuzzato finemente.
- Alla carne suina vengono aggiunti il peperoncino dolce ed il peperoncino piccante.

• Il composto può essere fatto riposare.

c) Preparazione della teglia per la messa a cottura.

- Ciascuna teglia così ottenuta viene ricoperta da carta cerata e da carta paglia leggermente inumidita.
- Ciascuna teglia ottenuta viene posta in apposito forno, precedentemente portato alla temperatura di circa 300° C per circa due ore.

d) Raggiungimento della cottura e preparazione finale

- Al raggiungimento della cottura, le teglie vengono estratte dal forno. Per l' ottenimento della caratteristica cottura vengono utilizzati di norma forni elettrici o forni alimentati a metano. La tipologia di alimentazione del forno deve essere specificata nella richiesta di attribuzione della DE.CO.
- Al termine della cottura, estratte le teglie dal forno, la carne viene irrorata con aceto.

Lo schema di produzione della **Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO.** è riportato in figura 1.

La quantità degli ingredienti e la successione delle aggiunte degli stessi, dipendono dal volume che si intende raggiungere e dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione, contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità aziendali della **Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO.,** variabili da Casa a Casa.

Per ottenere un buon risultato occorre comunque possedere una esperienza non comune che consiste nel taglio della mezzana per le opportune esigenze di mercato, nel cospargere la corretta quantità di spezie e nel riuscire a mantenere infornata la pampanella per il periodo ideale di cottura di ciascuna delle parti.

Figura 1. Schema di produzione della Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO.

CARNE SUINA SEZIONATA	AGLIO SALE	PEPERONCINO DOLCE E PICCANTE
LAVORAZIONE ED EVENTUALE RIPOSO DELL'IMPASTO		
INSERIMENTO NEL FORNO IN TEGLIE OPPORTUNAMENTE COPERTE DA CARTA CERATA E CARTA PAGLIA INUMIDITA		
ESTRAZIONE DAL FORNO DELLE TEGLIE ED ASPERSIONE CON ACETO		

Articolo 5. **Caratteristiche del prodotto finito**

La caratterizzazione territoriale in San Martino In Pensilis della Pampanella è testimoniata da numerose fonti orali.
Le scarse notizie storiche scritte sono illustrate in premessa.
La Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO. è un prodotto derivato dalla concia di carne di suino con spezie.
Si presenta come carne cotta al forno e dalla caratteristica coloritura rossastra derivante dalla copertura della carne con peperoncino.
La buona riuscita del prodotto si caratterizza per l'omogeneità e l'adesione delle spezie alla carne.

Articolo 6. **Commercializzazione e vendita**

La Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO. che viene esposta al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionata in vassoi o teglie di acciaio e riconoscibile per il marchio DE.CO.
Quando è venduta sfusa, viene confezionata e servita in opportuno involucro che contraddistingua la sua origine. Sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di San Martino in Pensilis.
La Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO. ha una scadenza prevista secondo le norme igieniche e sanitarie vigenti a livello comunitario, nazionale e regionale, alle quali i produttori si attengono. Si consiglia il consumo dopo sette giorni. Sottovuoto può durare 120 giorni.
La commercializzazione e la vendita sono sottoposte alle regole comunitarie, nazionali e

regionali vigenti.

Articolo 7. **Autocontrollo**

Il produttore che utilizza il marchio DE.CO. per la produzione della Pampanella di San Martino in Pensilis DE.CO. deve rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.
Per ogni altro tema non esplicitamente ricordato nel presente disciplinare SI fa riferimento al Regolamento di istituzione della DE.CO