



Associazione Scientifica
Biologi Senza Frontiere



Comune di Mormanno

Provincia di Cosenza

Disciplinare De.Co. di Produzione

“Bocconotto di Mormanno”



Bocconotto di Mormanno

1. PREMESSA

L'idea di questo *Disciplinare De.Co.* (Denominazione Comunale) nasce nel 2015, contestualmente alla Costituzione dell'Associazione Scientifica Biologi Senza Frontiere (ASBSF) di Cosenza. L'obiettivo è di promuovere azioni orientate a tutelare la salute, promozione del benessere, miglioramento della qualità di vita, assicurazione nello sviluppo della qualità dei prodotti avvalendosi del *marchio "Q"* di Qualità, tutelato dall'associazione AssoBio.

Le azioni si concretizzano rendendo i cittadini protagonisti della propria educazione anche alimentare e responsabili delle proprie scelte di vita, con rispetto verso la propria salute, l'ambiente e la società, partecipando con i Comuni agli obiettivi dei "*Borghi della Salute*", come nuova frontiera etica della prevenzione, della cura e della riabilitazione.

Tale progetto, di cui l'associazione è stata promotrice, ha mostrato nelle sue finalità la valorizzazione dei prodotti, delle attività artigianali e dei servizi del territorio, mediante l'adozione del *Marchio di Denominazione Comunale*.

Questo Marchio, in particolare, vuole dare l'opportunità ad ogni prodotto ed ogni territorio di esprimere un'identità culturale e gastronomica ed insieme costituire il grande patrimonio della cultura culinaria locale, abbinando le caratteristiche tradizionali delle materie prime e delle metodiche di lavorazione e conservazione, alle *analisi nutrizionali e scientifiche* svolte dalle figure competenti (biologi, nutrizionisti, agronomi) dell'ASBSF.

Nell'ambito delle azioni orientate a promuovere le tradizioni culinarie territoriali, il Comune di Mormanno riconosce come produzione agroalimentare locale, preparato con metodiche di lavorazione e conservazione, consolidate nel tempo il seguente piatto/prodotto tradizionale:

BOCCONOTTO DI MORMANNO

di cui per la produzione e commercializzazione del prodotto si intende costituire un riferimento per gli operatori del settore, attraverso il Marchio De.Co.

Questo consentirà al prodotto di essere:

- Valorizzato;
- Riconoscibile al consumatore finale;
- Garantito nel mantenimento della diffusione delle tecniche tradizionali locali;
- Inserito in un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i produttori, anche i trasformatori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

2. CENNI E RICERCA STORICA

Secondo la tradizione legata al nome, è un dolce da mangiare in un boccone. Il Bocconotto o "Bucchinotto" nel dialetto locale di Mormanno è il dolce simbolo della città del Pollino la cui preparazione si tramanda da generazioni già dalla fine dell'Ottocento. Dolce povero per eccellenza, veniva usato per arricchire i momenti di festa, come ad esempio matrimoni. Oggi è diventato ambasciatore della città di cui porta il nome entrando a far parte dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) validato dal Ministero delle Politiche Agricole. Ogni famiglia ne vanta con orgoglio la preparazione manuale, che si è rafforzata nella sua artigianalità attraverso imprenditori locali che ne hanno valorizzato identità e marketing.

La leggenda popolare fa risalire la prima lavorazione del bocconotto alla fine del 1700, in origine aveva dimensioni ridotte (appunto da mangiare in un sol boccone), ma con alto grado nutrizionale, ed inoltre era un dolce che poteva essere conservato per lungo tempo, essendo costituito da pasta frolla ed una farcitura a base di confettura di uva (meglio nota in Calabria come mostarda) o di amarene. Nel tempo vennero poi introdotte altre tipologie di farciture come mandorla, cioccolato, crema ecc.

Proprio le varianti del ripieno accomunano le origini del Bocconotto ad altre produzioni dolciarie simili del Sud d'Italia, come il Pasticciotto leccese o un tipico dolce abruzzese. Infatti, sulle origini dei bocconotti vi sono tre versioni, una abruzzese, una pugliese e una calabrese: sembra si tratta solo di leggenda popolare

Tutte le storie che girano attorno a questo prodotto dal gusto eccezionale e dal ripieno variabile sono datate attorno al 1700 d.C., sebbene alcuni datino gli episodi ancora prima, attorno al 1200 d.C.

Secondo alcuni, le origini di questi dolcetti sono da ricercare in Abruzzo intorno alla fine del 1700, quando furono importati in Europa cioccolato e caffè: si narra che una domestica di Castel Frentano, per omaggiare il suo padrone goloso di questi due nuovi prodotti, inventò un dolce che ricordava la forma di una tazzina di caffè realizzando l'esterno con la pasta frolla e riempiendo l'interno con caffè, cioccolato e mandorle. E' per questo che, in Abruzzo, fino agli anni Cinquanta si aggiungeva al ripieno dei bocconotti anche un chicco di caffè.

Secondo altre fonti, invece, il bocconotto sarebbe originario delle Murge, in Puglia, opera dei contadini dell'entroterra. Nelle campagne bitontine invece risale il bocconotto con ripieno di ricotta di capra e zucchero, ideato secondo il mormorio popolano dalle suore del Monastero di Santa Maria delle Vergini che vivevano in clausura.

La realtà dei fatti, però, sembrerebbe dare ragione ai calabresi, infatti già dal 1300 venivano preparati dei dolci molto simili, le varchiglie – cucinate dalle monache per le tavole dei vescovi – scrigni di pasta frolla che racchiudono un ripieno di farina di mandorle e zucchero, che devono il loro nome alle apposite forme di metallo a forma di barca in cui vengono cotte. Questo dolce divenne più rappresentativo della città di Cosenza.

Qual è l'origine del bocconotto di Mormanno divenuto identitario del borgo?

Si apprende dal racconto del dottor Francesco Maradei che il vero bocconotto di Mormanno, che si tramanda da diverse generazioni fino ai nostri giorni, nasce nella fine del 1800 da suo nonno Francesco Maradei, noto pasticciere dell'epoca, che ideò la ricetta e iniziò a produrlo come prodotto rigorosamente artigianale e venduto quotidianamente, quale prodotto fresco, nel suo storico Bar Maradei, l'unico locale che curava la pasticceria

Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.

del borgo di Mormanno. Già all'epoca l'elevata qualità rese noto il bocconotto nel circondario e le richieste diventavano sempre più cospicue.

Dopo la seconda guerra mondiale la produzione del bocconotto passa al figlio Avvocato Mario Maradei che decise di portare avanti la tradizione di famiglia, sempre nello storico Bar Maradei, che si pregiava anche di altre delizie di pasticceria, come il gelato artigianale e il torrone tipico di altissima qualità.

Le richieste dei bocconotti diventavano sempre più consistenti, pertanto la produzione dolciaria diveniva sempre più intensa e tempestiva per poter soddisfare tutte le comande.

Sulla base della ricetta originale, nel comune di Mormanno, la produzione dei bocconotti è continuata nel tempo ad opera dei pasticceri locali, che oltre al tipico bocconotto, divenuto identitario del borgo, si è arricchita di nuove varietà di gusti.

Il bocconotto tipico e originale nasce con pasta frolla al ripieno di marmellata alla ciliegia o amarene o mostarda d'uva, in piccole formine di metallo serviti cosparsi con zucchero vanigliato.

FESTA DEL BOCCONOTTO

Si tratta di una manifestazione fortemente voluta dall'Amministrazione Comunale e dai produttori locali del dolce tipico di Mormanno nello spirito di valorizzazione e divulgazione delle tante eccellenze del territorio.

Questo dolce dalle origini lontane nasce nelle case contadine perché fatto con ingredienti poveri e facilmente reperibili: farina, zucchero, strutto, uova e confettura di frutta, ingredienti sì poveri, ma contenenti il giusto approccio calorico per affrontare il duro lavoro dei campi. La festa, pertanto, esalta tali origini contadine del territorio di Mormanno, simili in tutta la Regione, ed ha suscitato interesse e apprezzamento non solo tra gli stessi mormannesi, ma soprattutto tra i tanti turisti ansiosi di gustarne la sua bontà e curiosi di vedere la grandiosità di Sua Maestà **"RE BOCCONOTTO"**. Si tratta di un bocconotto gigante di quasi due quintali di peso, che per l'occasione viene confezionato, grazie alla collaborazione di alcuni panifici locali ma soprattutto di tanti cittadini volontari, che, con grande spirito di appartenenza, e con il giusto orgoglio che contraddistingue la comunità mormannese, collaborano attivamente alla realizzazione di questo Bocconotto da Guinness. Nel corso della serata, viene tagliato e distribuito a tutti i presenti, tra musica ed allegria in modo da trascorrere una bella occasione di festa.

Nella serata, si allestisce anche una mostra mercato con prodotti tipici ed artigianato.

SCHEMA PRODOTTI

a) descrizione generale

Ingrediente principale: confettura di mostarda o ciliegie/amarene

Ingredienti ricetta:

(dose per circa 35 bocconotti)

1 kg di farina

400 gr di zucchero

400 gr di strutto

6 uova per l'impasto

1 uovo per spennellare la superficie

agente lievitante

scorza grattugiata di un limone

confettura di uva (mostarda) o ciliegie o amarene

Denominazione commerciale: *Bocconotto di Mormanno*

Metodo di lavorazione:

Sbriciolare con le mani lo strutto unendolo alla farina precedentemente versata sulla spianatoia. Aggiungere lo zucchero ed il lievito setacciato continuando a lavorare così gli ingredienti. A questo punto unire le uova e la scorza del limone grattugiata.

Impastare bene, fino a che il composto non risulti omogeneo.

Formare una palla di pasta e far riposare.

Tagliare dei pezzi di impasto e formare delle palline che poi andranno schiacciate con le mani ottenendo dei dischi di pasta dallo spessore non troppo sottile, cercando di dare una forma rotonda se la formina è rotonda o più allungata se è ovale.

Ungere ciascuna formina con un po' di strutto prima di posizionarvi il disco di pasta, che deve fuoriuscire leggermente dal suo bordo. A questo punto inserirvi al centro abbondante ripieno scelto. Coprire con un altro disco di pasta andando a sigillare con le dita il bocconotto così ottenuto, con un movimento atto a tagliare la parte di pasta in eccesso. Spennellarne la superficie con l'uovo e continuare via via così.

Cottura:

Far preriscaldare il forno a 150°.

Inserire la teglia (precedentemente rivestita di carta forno) su cui siano stati allineati i bocconotti lasciando un pochino di spazio tra essi, al ripiano centrale, proseguire poi la cottura a 170°/180° per 20/25 minuti.

b) area di produzione

Il "Bocconotto di Mormanno" è una produzione locale tipica del territorio comunale e dei territori limitrofi. La produzione attualmente copre tutto l'anno, ma generalmente, anche in modalità casalinga, viene effettuata in occasione di feste e ricorrenze.

c) caratteristiche nutrizionali del prodotto

In base al presente Disciplinare, il prodotto presenterà i seguenti valori nutrizionali:
(su 100 g di prodotto finito):

SCHEDA NUTRIZIONALE							
<i>Valore Energetico</i>	<i>Grassi</i>	<i>Saturi</i>	<i>Carboidrati</i>	<i>Zuccheri</i>	<i>Proteine</i>	<i>Sale (Sodio)</i>	<i>Fibre</i>
BOCCONOTTO DI MORMANNO							
Kcal	g	g	g	g	g	mg	g
382	10,1	2,7	67	30	5,8	<0,1	1,5

I nutrienti riportati sono rinvenibili nell'Allegato A, che è parte integrante di questo Disciplinare.

Allergeni presenti (vedi Allegato B): glutine - uova

e) consumo/commercializzazione del prodotto

Il prodotto a marchio De.Co "Bocconotto di Mormanno" è un prodotto rinvenibile in gastronomie, negli esercizi di ristorazione, in manifestazioni attrezzate per la vendita e la somministrazione al pubblico.

Le regole sulla somministrazione del prodotto, la pubblicità sulle notizie su ingredienti e prodotti utilizzati sono materia delle Leggi Nazionali e Regionali e ad esse il produttore si deve adeguare. Inoltre, devono essere rispettate le norme sanitarie vigenti sulla sicurezza igienica degli alimenti.

Il Comune di Mormanno, a tutti coloro che risultano in regola con il presente Disciplinare, consegnerà targhe per la riconoscibilità del locale da parte del consumatore.

f) controlli e sanzioni

L'avvenuta applicazione del marchio sarà soggetta ai controlli ufficiali, relativamente ai regolamenti in materia di autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/882 del 2004. Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002 e al controllo ufficiale previsto dal Regolamento Comunale.

Uso improprio di logo e denominazione

g) logo e immagine del prodotto

“**BOCCONOTTO DI MORMANNO**” viene identificato dal logo De.Co., il quale è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione, dichiarando di essere in regola con il presente Disciplinare.

Il Logo deve essere esposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione.

La denominazione e il Logo che identificano il prodotto sono di proprietà del Comune di Mormanno.

È vietato qualsiasi utilizzo del Logo De.Co. che possa far supporre che altri prodotti qui non riconosciuti siano oggetto della relativa tutela.

È consentito l'uso del Logo De.Co. per “**BOCCONOTTO DI MORMANNO**”, sulla carta intestata e da corrispondenza della Ditta che ha ottenuto la relativa concessione.



Bocconotto di Mormanno

Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.

Il Logo è così costituito:

- Un'immagine circolare con l'acronimo "DE.CO." Di Denominazione Comunale, dove, all'interno della O., è racchiuso il Marchio di Qualità "Q" dell'associazione Scientifica Biologi Senza Frontiere di Cosenza.
- Lungo il contorno esterno dell'immagine, con inclinazione verso destra è riportato il Nome del Comune, in formato stampato maiuscolo.
- Sotto l'immagine, per esteso, è riportato il Nome del Prodotto, in formato corsivo stampato minuscolo e iniziali maiuscole delle parole principali.
- Il colore verde di sfondo aggiunge significato ed emozione al disegno, evocando la vegetazione, la natura, la vita stessa, l'equilibrio e l'amore per il proprio territorio e per ciò che è racchiuso in esso.



Bocconotto di Mormanno

h) Allegati

N° 1: Allegato A

N° 2: Allegato B



Il Presidente della Commissione Comunale De.Co

ALLEGATO A

INGREDIENTI AL MICROSCOPIO

Valore energetico e composizione bromatologica di 100 g di: BOCCONOTTO DI MORMANNO

INGREDIENTI	Kcal	g	g	ACIDI GRASSI			GLUCIDI		mg	mg	g	SALI MINERALI						VITAMINE					
				g	g	g	g	g				mg	mg	mg	mg	mg	mg	IDROSOLUBILI			LIPOSOLUBILI		
																		g	g	g	mg	mg	mg
BOCCONOTTO	382	5,8	10,1	2,7	0,08	2,62	15,1	19,07	93,6	-	1,5	16,4	0,86	<0,1	77	63	0,5	0,06	0,06	0,46	0,61	32,46	12,92

16-2024 Cat. 1 Cl. 6
 COMUNE DI MORMANNO (CS) Prot. in interno N° 0005548 del

Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.

ALLEGATO B

(tratto dall'ALLEGATO II del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)

N° di categoria	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Sostanza presente nel piatto
1	<p>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;</p> <p>b) maltodestrine a base di grano (1);</p> <p>c) sciroppi di glucosio a base di orzo;</p> <p>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	X
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	
3	Uova e prodotti a base di uova.	X
4	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;</p> <p>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p>	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	
6	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato (1);</p> <p>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;</p> <p>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</p> <p>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>	
7	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;</p> <p>b) lattiolio.</p>	
8	<p>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	
10	Senape e prodotti a base di senape.	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	
12	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p>	
13	Lupini e prodotti a base di lupini.	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	