Ref. Ares(2017)3971766 - 09/08/2017

Documento unico

Pitina

N. UE: PGI-IT-02332

Trasmesso il 08-08-2017

PGI

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Pitina (it)

2. PAESE/I RICHIEDENTE/I

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Pitina» è ottenuta da un impasto costituito da:

- una frazione prevalentemente magra di carne di una delle seguenti specie animali: ovino, caprino, capriolo, daino, cervo, camoscio;

- una frazione prevalentemente grassa di pancetta o spallotto di suino.

La «Pitina» esternamente si presenta di forma semisferica, di colore compreso tra il giallo dorato ed il giallo bruno; il colore interno al taglio è compreso tra il rosso vivace ed il bordeaux carico con la parte più esterna più scura. Al taglio l'impasto si presenta magro con grana molto fine. Il sapore è complesso e sapido con un caratteristico aroma di fumo.

La «Pitina» al momento dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

Umidità < 55%

Sale < 3,5%

Proteine < 28%

Nitrati < 100 mg/kg

Nitriti < 25 mg/kg

La «Pitina» ha peso compreso tra i 100 e i 300 grammi.

Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

3.3.

Materia prima carnea:

La materia prima per la lavorazione della «Pitina» è costituita da carne di ovino o di caprino o di selvaggina ungulata limitatamente alle specie capriolo, daino, cervo, camoscio per la frazione prevalentemente magra e da pancetta e/o spallotto di suino per la frazione prevalentemente grassa.

La componente magra deve essere costituita con carni di un'unica specie animale compresa tra quelle sopra indicate.

La concia:

La concia è costituita da una miscela di sale marino o di salgemma ovvero da una miscela tra i medesimi, associata a pepe, aglio, vino ed erbe aromatiche con l'uso di nitriti e nitrati.

Le erbe aromatiche ammesse sono: ginepro, kümmel o finocchio selvatico, semi di finocchio, achillea muscata.

Impanatura:

Farina di mais

La materia prima carnea presenta i seguenti requisiti:

a) colore e caratteristiche della carne: colore rosso del magro, assenza di grasso di copertura e di microemorragie o di ematomi;

b) colore e caratteristiche della pancetta e/o spallotto di suino: colore rosso-rosato del magro e bianco candido del grasso.

Non è ammessa carne separata meccanicamente.

La materia prima carnea deve osservare le seguenti percentuali di composizione:

	Minimo	Massimo
Componente magra	70%	90%
Componente grassa	10%	30%

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione della «Pitina», dalla mondatura della materia prima carnea fino alla stagionatura del prodotto, avvengono nella zona geografica di produzione.

Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

3.5.

La «Pitina» viene commercializzata intera, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le operazioni di confezionamento della «Pitina» sono effettuate esclusivamente in laboratori situati nella zona di produzione e nel medesimo contesto della lavorazione. Limitare il confezionamento al contesto di lavorazione della «Pitina» è necessario al fine di garantire il mantenimento della specificità del prodotto. A differenza di altri prodotti stagionati, la «Pitina» non prevede una

fase di insacco in budello dell'impasto. L'unico agente "avvolgente" e protettivo è costituito dalla farina di mais presente sulla superficie dell'impasto agglomerato a forma semisferica. Pertanto, confezionare il prodotto nel medesimo contesto della lavorazione evita sia la perdita della forma della «Pitina», sia un indurimento eccessivo del prodotto dovuto alla permanenza del prodotto in ambienti con condizioni di umidità e temperatura non controllati.

Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

3.6.

Ogni confezione deve recare il logo del prodotto e il simbolo dell'Unione Europea.

La designazione dell'indicazione geografica protetta «Pitina» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla I.G.P.

Il logo del prodotto è costituito dall'insieme grafico di simboli e parole di seguito raffigurato:

Descrizione concisa della zona geografica

4.

La «Pitina» è ottenuta esclusivamente nella provincia di Pordenone, nel territorio comunale dei Comuni di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La specificità della "Pitina" si riscontra nelle qualità intrinseche e nell'originalità del prodotto, riassumibili nell'inusuale utilizzo di carni di selvaggina o ovicaprine, non riscontrabile in tutto l'arco alpino e nelle

modalità di conservazione che, a differenza delle generiche preparazioni a base di carne, non prevedono il budello o la cotenna ma, uno strato sottile di farina di mais che, insieme ad un utilizzo sapiente dell'affumicatura, consente la stagionatura e impedisce l'essiccazione eccessiva del prodotto.

La "Pitina" nasce in un territorio dalle condizioni eco-ambientali distintive, che l'Osservatorio meteorologico regionale (OSMER, 2011) ha definito "una enclave prealpina dal profilo meteo-climatico autonomo, segnata da medie annue di precipitazioni autenticamente da record, con frequente rimescolamento delle masse d'aria aggiunte alla specificità del contesto orografico che ospita il "più basso nevaio permanente delle Alpi" .

Il territorio di produzione della «Pitina» sotto il profilo geografico si identifica in tre valli denominate Valcellina, Val Colvera e Val Tramontina, inserite nel comprensorio montuoso soprastante l'alta pianura friulana occidentale, racchiuso tra il corso dei fiumi Tagliamento e Piave. Parte del territorio ricade nel comprensorio del Parco Naturale Dolomiti Friulane.

Si tratta di un territorio storicamente contrassegnato da povertà, emigrazione e da un'economia di sopravvivenza, nella quale la carne era un bene prezioso e dove erano rarissime le tracce dell'allevamento del maiale. La provvista di proteine animali derivava dalle carni di pecore e capre macellate per raggiunti limiti di età o perché ferite o cadute in un dirupo ovvero, saltuariamente, da carni di selvaggina ungulata frutto di caccia esercitata quasi sempre di frodo.

La necessità di conservare il più a lungo possibile soprattutto per i mesi invernali la poca carne disponibile ha fatto evolvere tecniche di conservazione, del resto comuni a tutto l'arco alpino e all'area del nord Europa, tra le quali l'affumicatura e la stabilizzazione con l'aggiunta del grasso di suino.

Nel caso della «Pitina», le carni che non venivano consumate subito e, più in generale, le parti meno pregiate, venivano sgrossate, ripulite dalle componenti adipose e dai tendini, sminuzzate su un tagliere chiamato "pestadoria" con un pesante coltello chiamato "manarin" e quindi ricomposte in polpettine con l'aggiunta di sale, spezie (talvolta messe a macerare nel vino), finocchio selvatico. Le polpettine ("pitine") venivano poi passate nella farina di mais e quindi messe ad asciugare al fumo del camino ("fogher" o "fogolar").

Una serie di testimonianze orali, raccolte da studiosi locali a partire dal 1978 ("La cultura popolare di Andreis e la sua valle" – tesi di laurea

di Renata Vettorelli – Università degli studi di Urbino – anno accademico 1981-82) permettono di affermare con certezza che la preparazione ed il consumo della «Pitina» erano largamente diffusi all'inizio dell'800 in Val Tramontina e nelle vallate limitrofe.

Appare importante la citazione della «Pitina» e delle sue caratteristiche peculiari nel volume "La valle del Colvera" (Mazzoli, Maniago, 1973): "… La pitina veniva preparata con carne di ovini e caprini…" e significativa la dettagliata descrizione presente nel volume "Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons" edito nel 1979: "Pitina – E' una polpetta schiacciata (otto centimetri di diametro e tre di spessore) di carne di pecora o di montone, di capra o di becco o di camoscio. La carne è disossata, ripulita dal grasso, macinata a macchina o tritata a mano, salata e pepata e con l'aggiunta di aglio e di una percentuale di lardo. Il composto è ben amalgamato e passato nella farina di polenta. Le porzioni vengono affumicate su braci di legno di ginepro. Le "pitini" si possono conservare in luogo asciutto anche per oltre un anno" ("pitini" costituisce il tentativo dell'autore di rappresentare al plurale la denominazione).

La tradizione della «Pitina» in val Tramontina è citata nella "Guida turistica" della V Comunità Montana edita nel 1989. "… un particolare cenno merita la "pitina" … a base di carne di montone affumicata con rare erbe aromatiche e dosata sapientemente con spezie secondo una antica ricetta di famiglia gelosamente custodita".

Il nome «Pitina» si è originariamente diffuso nella Val Tramontina. I primi produttori dei quali è rimasta traccia sono stati gli abitanti delle frazioni di Inglagna e Frasaneit, nel comune di Tramonti di Sopra. In questo Comune fin dal 1969 la Pro Loco ha recuperato la tradizione locale organizzando la Festa della Pitina che da allora si ripete ogni anno in luglio.

Tra il 1997 ed il 2000 la «Pitina» viene inserita da Arcigola Slow Food nel primo elenco dei prodotti da salvare, contestualmente alla redazione di un video (Pieffe immagini, Maniago, 1999) ed alla fondazione di un apposito "presidio", per salvaguardarne tradizione e ricetta.

Quasi contemporaneamente il prodotto viene inserito nel primo elenco del registro dei prodotti tradizionali redatto dalla Regione Friuli Venezia Giulia ai sensi del DM 350/99.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

G.U.R.I n. 287 del 9.12.2016. Il disciplinare è consultabile sul sito:http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335”