



COMUNE di ISOLABONA **Provincia di Imperia**

LA GIUNTA COMUNALE

Premesso:

che con Delibera di Consiglio Comunale n. 19 del 20/08/2009 il Comune di Isolabona ha istituito la Denominazione Comunale d'Origine ed approvato il Regolamento per la “valorizzazione delle attività agro-alimentari locali e di istituzione della De.Co.”;

che è volontà dell'Amministrazione Comunale istituire la De.Co. della Cubäita, dolce tipico natalizio isolese;

che ai sensi dell'art. 9 del citato regolamento tutte le istanze finalizzate all'iscrizione nel registro della De.Co. devono essere esaminate da apposita Commissione nominata dal Sindaco;

che la suddetta Commissione è stata nominata nei termini prescritti e che la stessa ha provveduto a riunirsi per esaminare il prodotto tipico denominato Cubäita ai fini della sua iscrizione al registro della De.Co.;

che la Commissione si è pronunciata favorevolmente sull'ammissibilità dell'iscrizione della Cubäita nel registro De.Co. oltre che sull'approvazione dei disciplinari di produzione, così come nell'articolato di cui infra;

che la Cubäita di Isolabona è un dolce tipico della tradizione isolese la cui origine si perde nella memoria locale, tramandata a livello orale e di consuetudine, prodotta nelle case di Isolabona inizialmente solo in occasione delle feste natalizie, poi col miglioramento delle condizioni di vita, in ogni periodo dell'anno;

Ritenuto, conseguentemente, per quanto sopra, di poter iscrivere la Cubäita nel registro De.Co. del Comune di Isolabona avendo i requisiti richiesti;

Visto il parere di cui all'art. 49 TUEL vigente;

Visto lo Statuto Comunale vigente;

Visto il D.Lgs. 18/08/2000, n.267;

Ad unanimità di voti espressi ed accertati nei modi di legge, anche ai fini dell'immediata eseguibilità

DELIBERA

Di iscrivere, per le motivazioni meglio espresse in narrativa, la Cubäita nel registro De.Co. del Comune di Isolabona, approvandone il seguente articolato-disciplinare di produzione:

Art. 1

(Identificazione)

La denominazione Cubäita di Isolabona è riservata al prodotto ottenuto, in conformità di queste specifiche, sul territorio comunale di Isolabona. Con la denominazione Cubäita di Isolabona s'intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Isolabona menzionate negli articoli a seguire;

Art. 2

(Ingredienti)

Secondo un censimento presso le famiglie del Comune di Isolabona ed approfondimenti di carattere storico sulla gastronomia locale, per la produzione della Cubäita di Isolabona si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

per il ripieno

Nocciole

Miele

Scorze di agrumi grattugiate

per le cialde (Nägie)

Farina

Acqua

Olio

Sale

Art. 3

(Preparazione)

Sempre secondo la raccolta delle testimonianze orali e gli approfondimenti storici, il processo di produzione della Cubäita di Isolabona prevede le seguenti fasi di lavorazione:

per il ripieno

portare il miele a temperatura in una casseruola di terracotta;

aggiungere le nocciole e cuocere per 40 minuti;

al termine della cottura aggiungere le scorze di agrumi grattugiate;

per le cialde (Nägie)

preparare una pastella con acqua e farina. Aggiungere olio e sale quanto basta;

cuocere la pastella su stampi (färi) unti d'olio;

una volta completata la preparazione il dolce viene composto unendo due cialde al ripieno di miele e nocciole. Lasciar raffreddare prima di servire.

Art. 4

(Caratteristiche del prodotto finito)

Le Cubäite di Isolabona si presentano sotto forma di due ostie rotonde ripiene di un gustoso e croccante ripieno. Si contraddistinguono per l'inconfondibile gusto del miele rinforzato dal sapore deciso delle nocciole sapientemente addolcito dall'aroma delle scorze di agrumi;

Art.5

(Autocontrollo e certificazione)

La produzione delle Cubäite di Isolabona nelle modalità espresse nella presente relazione avviene sotto il controllo del Comitato della Denominazione Comunale istituito dal Comune di Isolabona.