

(Città metropolitana Roma Capitale)

### Deliberazione del Consiglio comunale - Copia

		Progetto "Origine comune" – Anci Lazio. Riconoscimento					
N. 24 del registro	Oggetto:	della denominazione comunale per la "Ciambella degli					
DATA 14 giugno 2018		Sposi					

L'anno duemiladiciotto, il giorno quattordici del mese di giugno alle ore 17,30 e seguenti nella sala delle adunanze si è riunito il Consiglio comunale, convocato con avvisi spediti nei modi e termini di legge, in sessione straordinaria in prima convocazione.

Risultano all'appello nominale i seguenti Consiglieri:

	CONSIGLIERI	Presenti	Assenti		CONSIGLIERI	Presenti	Assenti
1.	CRESTINI EMANUELE	Х		10.	GATTA PAOLO	Х	
2.	CALCAGNI MASSIMILIANO	Х		11.	FICO LAURA	Х	
3.	ROMEI LORENZO	Х		12.	SCIAMPLICOTTI MARIKA	Х	
4.	SANTORO MARIO	Х		13.	BOCCIA PASQUALE		Х
5.	RUFINI ANNARITA	Х		14.	PUCCI ELISA	Х	
6.	GATTA LORENA	Х		15.	ATRIPALDI OTTAVIO	Х	
7.	ACCIARI IDA	Х		16.	GRASSO MASSIMO		Х
8.	FONDI BRUNO	Х		17.	ROMEI DANILO	Х	
9.	CARNEVALI ROBERTA		Х				

Assegnati n.	17	Fra gli assenti sono giustificati i signori Consiglieri:	Presenti n.	14
In carica n.	17	i signori Consiglieri:	Assenti n.	3
			•	
			 •	
			 ī	

Risultano altresì presenti gli Assessori:

Risultato che gli intervenuti sono in numero legale:

- Presiede il Sig. Calcagni Massimiliano nella sua qualità di Presidente del Consiglio
- Partecipa con funzioni consultive, referenti e di assistenza e ne cura la verbalizzazione ( art. 97, c. 4, Lett. a) del TUEL D.Lgs n° 267/2000 e s.m.i. il Segretario Comunale Dott. ssa Maria Chiara Toti Nominati scrutatori i signori: Bruno Fondi, Paolo Gatta, Marika Sciamplicotti

La seduta è PUBBLICA

### IL CONSIGLIO COMUNALE

VISTA l'allegata proposta di deliberazione;

VISTI i pareri dei funzionari dipendenti, come in essa espressi;

Dopo ampia discussione in merito, i cui contenuti sono riportati in Allegato 1, redatto ai sensi dell'art. 49 del vigente Regolamento per il funzionamento del Consiglio comunale e delle Commissioni consiliari:

Con la seguente votazione resa nei modi e nelle forme di legge:

• Favorevoli: Unanimità

astenuti: 0contrari: 0

### **DELIBERA**

Di approvare l'allegata proposta di deliberazione

Successivamente, stante l'urgenza,

### IL CONSIGLIO COMUNALE

con separata votazione resa nei modi e nelle forme di legge dal seguente esito:

• Favorevoli: Unanimità

astenuti: 0contrari: 0

### **DELIBERA**

l'immediata eseguibilità della delibera ai sensi dell'art. 134, comma 4, del TUEL.



### COMUNE DI ROCCA DI PAPA

(CITTA' METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE)

### Proposta di Deliberazione al Consiglio Comunale

OGGETTO: Progetto "Origine comune" – Anci Lazio Riconoscimento									
	o della								
Denominazione comunale per la "Ciambella degli Sposi".									
Ai sensi dell'art. 49. D. Lgs. n.267/2000, così sostituito dall'art. 3 c.1 lett. b) Legge n. 213/2012:									
1. Su ogni proposta di deliberazione sottoposta alla Giunta e al Consiglio che non sia mer	1. Su ogni proposta di deliberazione sottoposta alla Giunta e al Consiglio che non sia mero atto di								
indirizzo deve essere richiesto il parere, in ordine alla sola regolarità tecnica, del responsabile del									
servizio interessato e, qualora comporti riflessi diretti o indiretti sulla situazione economic									
finanziaria o sul patrimonio dell'ente, del responsabile di ragioneria in ordine alla regola	rità								
contabile. I pareri sono inseriti nella deliberazione.	1144								
2. Nel caso in cui l'ente non abbia i responsabili dei servizi, il parere è espresso dal segret									
dell'ante in cal mi cui i eme non abbia i responsabili dei servizi, il parere è espresso dai segret	ario								
dell'ente, in relazione alle sue competenze.									
3. I soggetti di cui al comma 1 rispondono in via amministrativa e contabile dei pareri esp	ressi.								
4. Ove la Giunta o il Consiglio non intendano conformarsi ai pareri di cui al presente arti	colo,								
devono darne adeguata motivazione nel testo della deliberazione.									
II Responsabile del Settore Per quanti concerne la sola regolarità tecnica, si esprime parere positivo									
Socioculturale Annalisa Gentilini Firma A uply data 05/06/1048									
	ĺ								
Il Responsabile del Servizio Economico Per quanto concerne la regolarità contabile, non comporta impegno di spesa									
Finanziario   Firma: data									
MEMBRI DEL CONSIGLIO Presenti Assenti ESPRIMONO VOTO FAVOREVOLE									
SI NO									
- PRESIDENTE DEL CONSIGLIO									
1. CRESTINI EMANUELE – SINDACO	,								
2. CALCAGNI MASSIMILIANO									
3. ROMEI LORENZO									
4. SANTORO MARIO									
5. ACCIARI IDA									
6. RUFINI ANNARITA 7. GATTA LORENA									
7. GATTA LORENA  8. FONDI BRUNO									
9. CARNEVALI ROBERTA									
10. GATTA PAOLO									
11. FICO LAURA									
12. SCIAMPLICOTTI MARIKA									
13. BOCCIA PASQUALE									
14. PUCCI ELISA									
15. ATRIPALDI OTTAVIO									
16. GRASSO MASSIMO									
7. ROMEI DANILO									

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che l'Amministrazione comunale intende rafforzare sempre più il proprio impegno nell'azione di tutela e valorizzazione della cultura della propria comunità e di promozione dello sviluppoeconomico-sociale; in tale ottica, pur in mancanza di qualsiasi obbligo di legge, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare concrete iniziative di tutela nel settore delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio, che costituiscono una sicura risorsa di valore economico, culturale e turistico, partecipando al progetto "Origine comune" promosso da Anci Lazio;

Richiamato l'art. 3 del D.Lgs. 267/2000, comma 2, il quale dispone che "il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo", mentre il successivo art. 13, primo comma, aggiunge che "spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze";

Richiamato l'art. 3 dello Statuto comunale che prevede: "Il Comune salvaguarda il costume e le tradizioni locali"

Evidenziato che il Comune di Rocca di Papa sostiene ogni forma d'intervento culturale a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione;

In considerazione della partecipazione di questo Comune al progetto «Origine Comune» promosso da Anci Lazio e sostenuto dal Consiglio Regionale del Lazio, qui integralmente richiamato, che ha l'obiettivo di promuovere le Denominazioni Comunali di Origine come strumento di sostegno sostenibile delle economie locali mediante la tutela dei saperi locali e la promozione di prodotti agro-alimentari di qualità;

Dato atto, secondo quanto postulato e ispirato dal principio di sussidiarietà, che il Comune è sicuramente legittimato ad assumere autonome iniziative, anche di tipo regolamentare, a sostegno delle produzioni tipiche locali dell'agricoltura e dell'artigianato, purché non invadano la sfera di competenza di altri Enti; sulla scorta di tali considerazioni e tali presupposti, in conformità con il progetto "Origine comune" di Anci Lazio, l'Amministrazione comunale ha deciso di riconoscere e istituire la Denominazione Comunale di Origine "De.C.O." per la Ciambella degli Sposi, prodotto tipico e tradizionale del territorio, come innovativo strumento finalizzato a censire e valorizzare quei prodotti agro-alimentari che sono legati alla storia, alle tradizioni e alla cultura del territorio comunale:

Dato atto altresì che attraverso la De.C.O. il comune mira a valorizzare i saperi locali mediante la promozione delle risorse del territorio, salvaguardando le peculiarità produttive locali, che rappresentano un efficace strumento di promozione dell'immagine del Comune da cui possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull'intera comunità.

**DELIBERA** 

- 1. Di riconoscere e istituire per la Ciambella degli Sposi la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.), sulla base del progetto "Origine comune" promosso da Anci lazio;
- 2. Di prendere atto che le caratteristiche della Ciambella degli Sposi sono quelle definite nell'apposita scheda di prodotto, chiamata "passaporto del prodotto", predisposta da Agrocamera azienda della Camera di Commercio -, nella quale sono riportati gli elementi di carattere qualitativo ed organolettico testati da apposita commissione tecnico-scientifica, nonché aspetti storici e culturali che lo identificano (allegato 1);
- 3. **Di approvare** il disciplinare di produzione predisposto dalla stessa Agrocamera di concerto con i produttori, nel quale sono individuate le caratteristiche del prodotto, la sua modalità di produzione e di commercializzazione, e le indicazioni di controllo (allegato 2);
- 4. **Di disporre** l'invio della presente deliberazione ad Anci Lazio per l'inserimento del prodotto nell'apposito sito internet dedicato per la raccolta e la promozione delle De.Co. del Lazio;
- 5. **Di dare mandato** alla Giunta per individuare il Responsabile del Settore competente per l'adozione dei provvedimenti conseguenti al presente deliberato, ai sensi della disciplina regolamentare approvata.

# If Progetto Origine Comune

## Obiettivo strategico

comuni del Lazio che possono trovare nelle produzioni tipiche del territorio lare la diversità è la qualità dei prodotti agroalimentari e, nello stesso tempo. Il progetto Origine Comune mira a sostenere l'economia locale di numerosi una nsorsa su cui riprogrammare il proprio sviluppo locale. L'obiettivo è tuteconcorrere a far emergere la specificità di ogni singolo comune.

## Il ruolo di Anci Lazio

modello standard di regolamento comunale per il riconoscimento delle Deno-Milano 2015, vuole mettere i comuni del Lazio in condizione di seguire un Anci Lazio con Origine Comune, forte anche del successo ottenuto a Expo minazioni Comunali (Dc.Co.).

# Le Denominazioni Comunali (De. Co.)

guardia delle identità territoriali legate alla tradizione agroalimentare ed enofísico di appartenenza valorizzandone la storia e l'identità. qualificazione del prodotto, che lo lega in modo inconfondibile a un luogo sociale ed economica.Le De.Co. costituiscono elemento qualificante per una sostenibile del territorio, far perno sugli aspetti endogeni come leva di crescita cificità locali e la cultura della comunità e del territorio, diffondere lo sviluppo gastronomica di un luogo. Esse sono un valido strumento per tutelare le spe-Le Dc.Co. rappresentano un cambiamento di rotta nell'ambito della salva-

# The Origine Comune Project

Ciambella degli Sposi di Rocca di Papa

The Origine Common project aims at supporting the head economies of a number of municipalities in Letitum where opical both products can become a researce actional which to re-programme economic development. The goal is no protect the quality and diversity of food products while helping the unique heritage of each municipality emerge.

## The role of Anci Lazio

Through the Origine Comune project, Anci Lazio aims at building on its success at the 2015 Milan Expo to help Latian's municipalities adopt a standard municipal regulation mudel to achieve De.Co. (Municipal Origin) cortification for their local products.

Forno Mario Sabatini Piazza Garibaldi, 10 - rel: 0694749049

L'Arte del Pane di Maurizio e Valentina Via Duomo, 5 - tel: 0694749318

Dove Acquistare

# De.Co. (Municipal Origin) certification

local cultures and heritage, promote statainable development and take advantage of local colorous as the drivers of social and economic growth. De.Co. certification helps highlight a product y quality and ties it indebibly to its place of origin, thus shriving a spatlight on its history and identity. De.Co. certification is a change in strategy in the attempt to preserve local identities tied to specific agricultural, food and wine traditions. They are a valid tool to preserve

> Panificio Zampa Via C. di Annibale, 102 - tel: 069496091 Antico Forno di Pierluigi Pietro Corso Costimente, 39 - tel: 3335081271

Panificio Agnese de Rosarella Via della Cava, 51 - tel: 0694749250

originecomune.ancilazio.it

Il Biscottiere 2 Viale E. Ferri, 63 - rel: 069499356







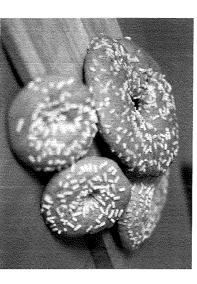






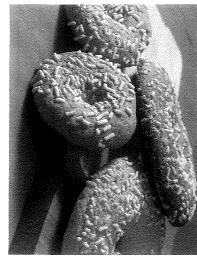


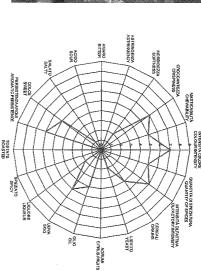
Città di Rocca di Papa



Ciambella degli Sposi di Rocca di Papa

# iambella degli Sposi di Rocca di Papa





### LA STORIA

sposalizio: numerosi sono infatti i forni dislocati nel centro storico che ogni dizione vuole che le ciambelle siano poi consegnate da bambini, solitamente il vicinato (coloro, cioè, che non sono invitati); otto per gli invitati e i cugini; varia in base al grado di parentela che intercorre tra l'invitato e i futuri sposi. come il gusto di questa tipica ciambella. Il numero di ciambelle che si regala chi lo assaggia augura agli sposi un futuro duraturo, dolce e piacevole così dono ai parenti e agli amici degli sposi. Ancora oggi perpetua la tradizione; distintiva della comunità di Rocca di Papa. La tradizione popolare di questo come uova, farina, latte, zucchero, e attorno a cui prende forma una ritualità La Ciambella degli Sposi è un biscotto preparato con ingredienti semplici prima mattina gustare le ciambelle inzuppate nel latte. giorno sfornano ciambelle calde. Tra gli abitanti del paese è uso comune a denaro. Il consumo delle ciambelle non è però relegato al rito esclusivo dello nipoti degli sposi, che ricevono per ogni consegna una piccola mancia in dodici per gli zii e i nonni; ventiquattro per la comare di battesimo. La tra-La sua distribuzione segue una regola condivisa: sei ciambelle per gli amici e prodotto affonda le sue radici nel rito del matrimonio: era il dolce portato in

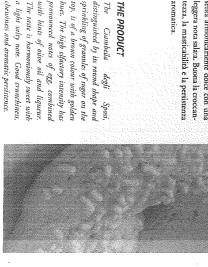
### HISTORY

the village start the day with a doughnut dunked in milk. centre that churn out hot doughnuts every day. Typically, the inhabitants of exclusively to weddings: there are numerous bakeries located in the historic tip for each delivery. The consumption of doughnuts is not, however, limited by children, usually nieves and nephetos of the couple, who receive a small for friends and neighbours (those, that is, who have not received a specific new spouses. There is an established rule for its distribution: six doughnuss like the taste of this typical doughnut. The number of doughnuts one gives those tasting it wish the newlyweds a lasting, sweet and pleasant future just to the relatives and friends of the couple. The tradition carries on even today, of the Rocca di Papa community has arisen. The popular tradition of this tweney-four for a godmother. Tradition has it that the doughnuts are distributed invitation); eight for guests and cousins; twelve for uncles and grandparents: varies depending on the degree of kinship that exists between the guest and the product has its roots in the marriage rite: it was the dessert brought as a gift simple ingredients (eggs, flour, milk, sugar) around which a distinctive ritual The Ciambella degli Sposi (Doughnut of the Spouses) is a biscuit made with

Rappresentazione grafica del profilo organolettico del prodotto Star diagram with sensory profile of product

### IL PRODOTTO

di olio e di liquore. Al gusto si pregranelli di zucchero cosparsi sulla tezza, la masticabilità e la persistenza leggera nota salata. Buona la croccansenta armonicamente dolce con una ciate note di uova, abbinate a sentori olfattiva si caratterizza per le pronundistinta dalla forma rotonda e dai La Ciambella degli Sposi, contradsfumature dorate. L'elevata intensità superficie, ha un colore marrone con



The Ciambella THE PRODUCT

aromatica.



### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CIAMBELLA DEGLI SPOSI

### Art. 1

### Denominazione del prodotto

La denominazione "Ciambella degli Sposi"è riservata al prodotto da forno rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

### Art. 2

### Riferimenti storici

La Ciambella degli Sposi è un biscotto preparato con ingredienti semplici come uova, farina, latte, zucchero, e attorno a cui prende forma una ritualità distintiva della comunità di Rocca di Papa. La tradizione popolare di questo prodotto affonda le sue radici nel rito del matrimonio: era il dolce portato in dono ai parenti e agli amici degli sposi. Ancora oggi perpetua la tradizione; chi lo assaggia augura agli sposi un futuro duraturo, dolce e piacevole così come il gusto di questa tipica ciambella. Il numero di ciambelle che si regala varia in base al grado di parentela che intercorre tra l'invitato e i futuri sposi. La sua distribuzione segue una regola condivisa: sei ciambelle per gli amici e il vicinato (coloro, cioè, che non sono invitati); otto per gli invitati e i cugini; dodici per gli zii e i nonni; ventiquattro per la comare di battesimo. La tradizione vuole che le ciambelle siano poi consegnate da bambini, solitamente nipoti degli sposi, che ricevono per ogni consegna una piccola mancia in denaro. Il consumo delle ciambelle non è però relegato al rito esclusivo dello sposalizio: numerosi sono infatti i forni dislocati nel centro storico che ogni giorno sfornano ciambelle calde. Tra gli abitanti del paese è uso comune a prima mattina gustare le ciambelle inzuppate nel latte.

### Art. 3

### Zona di produzione

La zona di produzione della "Ciambella degli Sposi" comprende il territorio amministrativo del comune di Rocca di Papa, in provincia di Roma.

### Art. 4

### Norme di produzione

### a) Elenco degli ingredienti

Le materie prime impiegate per la preparazione dell'impasto sono:

• 500 g farina di grano tenero tipo 00;

- 180 g zucchero;
- 2 uova;
- 150 ml di olio oppure 170 g di burro;
- 2 cucchiai e mezzo di liquore all'anice;
- 1 bustina di lievito per dolci e un pizzico di sale;
- 1 scorza grattugiata di limone;
- zucchero a granelli q.b. per la decorazione

### b) Procedimento

Su di una "spianatoia" leggermente infarinata disporre la farina a fontana e lo zucchero bianco. Fare un buco al centro e unire tutti gli ingredienti previsti. Con una forchetta, sbattere gli ingredienti al centro del buco e man mano unire anche la farina. Quando tutti gli ingredienti umidi saranno stati assorbiti dalla farina, iniziare a lavorare velocemente con le mani fino ad ottenere un composto ben omogeneo. Mettere l'impasto a riposare in frigo per una mezz'ora coperto da un "canovaccio". Una volta fatto riposare, prendere l'impasto e staccare man mano dei pezzetti, fare dei cordoncini e chiuderli a ciambella. Spennellare con chiare dell'uovo e immergere le ciambelle in una ciotola contenente la granella di zucchero. Premere per farla aderire bene e sistemare poi le ciambelle su una teglia rivestita con carta forno. Cuocere in forno caldo a 200°C per 15 minuti.

### Art. 5

### Caratteristiche del prodotto

La "Ciambella degli Sposi", al termine della lavorazione, presenta le seguenti caratteristiche:

- Forma: rotonda con buco centrale;
- Peso: normalmente compreso tra25 g e 50 g per la pezzatura piccola, tra 120 g e 150 g per la pezzatura grande;
- Dimensioni: diametro 10-20 cm e spessore 1,5-2,5 cm circa;
- Colore: marrone con sfumature dorate;
- Sapore: dolce;
- Aroma: gradevole, con note di uova, olio e liquore all'anice;
- Consistenza: croccante.

### Art. 6

### Commercializzazione

La "Ciambella degli Sposi" può essere commercializzata sfusa o in confezioni termosaldate. La scadenza del prodotto fresco è 30 giorni.

### Art. 7

### Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e Regolamento (UE) n. 218/2014.

Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002.

### CONCLUSIONI

La "Ciambella degli Sposi", prodotta nel rispetto del presente disciplinare, viene classificatacome prodottoDe.Co. (Denominazione Comunale).

Rocca di Papa, lì

### DELIBERA DI CONSIGLIO COMUNALE N. 24 DEL 14/06/2018

OGGETTO: Progetto "Origine comune" – Anci Lazio. Riconoscimento della denominazione comunale per la "Ciambella degli Sposi"

### Verbale di seduta

Prende la parola il Consigliere Fondi che illustra la proposta

Interviene il consigliere Sciamplicotti osservando che la ciambella degli Sposi è un prodotto tipico della Regione Lazio ed è venduto a Via Frattina insieme al vino, viene commercializzato nel grande evento di Piazza di Spagna. Per diventare IGP deve essere commercializzato, da non perdere quindi anche il filone dell'Arsial Regionale. Infatti la festa del 29 giugno è nata per dare rilevanza al prodotto e quindi dei punti per l'IGP. La Sagra delle Castagne deve essere l'occasione per presentare il prodotto.

Prende la parola il Presidente del Consiglio Comunale che ringrazia il Consigliere Fondi e lo esorta ad invitare tutti coloro che siedono in questa assise.

Prende la parola il Sindaco affermando che come prodotto tipico può essere inserito anche alla festa della pizza. Allarga l'invito a tutti i presenti, non necessitando un invito formale, lui stesso quando era all'opposizione, prosegue, ha sempre partecipato agli eventi senza invito formale. La Consulta sta partecipando insieme alla Confraternita, si sta cercando di lavorare insieme.

Il Presidente invita i capigruppo ad esprimere le proprie dichiarazioni di voto Fondi favorevole
Gatta Paolo favorevole
Rufini favorevole
Romei Danilo favorevole
Atripaldi favorevole
Pucci favorevole
Romei Lorenzo favorevole
Sciamplicotti favorevole

Il Presidente invita il Consiglio ad esprimersi nelle forme di legge:

Favorevoli: Unanimità

Contrari: 0 Astenuti: 0

I.E.

Favorevoli: Unanimità

Contrari: 0 Astenuti: 0

### IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO f.to Massimiliano Calcagni

### IL SEGRETARIO COMUNALE f.to Maria Chiara Toti

### ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario comunale attesta che copia della presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio on line – sito ufficiale del comune il 06/07/2018 per rimanervi quindici giorni consecutivi

Lì 06/07/2018

L'IMPIEGATO INCARICATO f.to Francesca Fondi

\_\_\_\_\_

### ESITO CONTROLLO

La presente deliberazione è divenuta esecutiva:

- o per la decorrenza dei termini di cui all'art. 134 comma 3 del D.Lgs. 267/2000
- perché dichiarata immediatamente esecutiva di cui all'art.134 comma 4 del D.Lgs 267/2000

IL SEGRETARIO f.to Maria Chiara Toti

E' copia conforme all'originale.

lì 06/07/2018

IL SEGRETARIO f.to Maria Chiara Toti