

CITTÀ DI ISCHIA

Provincia di Napoli

Originale Verbale di Deliberazione di Giunta Comunale

Seduta del 26/01/2018 N. 5

Oggetto: RICONOSCIMENTO DEL "FAGIOLO ZAMPOGNARO" COME BANDIERA DEL GUSTO. (pat)

L'anno , addì ventisei , del mese di gennaio , alle ore 13,00 nella sala delle adunanze del Comune di Ischia, si è riunita la Giunta Comunale, convocata nelle forme di legge.

Presiede l'adunanza FERRANDINO VINCENZO, nella sua qualità di SINDACO.

Sono presenti gli Assessori Comunali:

COGNOME E NOME	QUALIFICA	PRESENTI
MAZZELLA AGOSTINO	VICESINDACO	Sı
RISPOLI FRANCESCO	ASSESSORE	Sı
RONGA SALVATORE	ASSESSORE	Sı
CHIARIELLO ANNA MARIA	ASSESSORE	Sı
SASSO MARIANNA	ASSESSORE	Sı

Assiste il Segretario Generale dott. Giovanni Amodio

Il Presidente, dichiarata aperta la seduta, invita gli intervenuti a deliberare sull'argomento in oggetto.

La Giunta Comunale

VISTA la delibera di Giunta Regionale n.570 del 25.10.2016 di applicazione intesa Stato Regioni di approvazione le "Linee Guida applicative del Reg.ce 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti Alimentari;

PRESO ATTO

"Che II fagiolo zampognaro è oggi a serio rischio di estinzione, poiché i pochi piccoli coltivatori che li conservano ne producono, circa, solo due quintali l'anno. Si coltiva principalmente nella parte orientale dell'isola di Ischia (NA), nelle contrade Piano Liguori o Campagnano.

E' di colore scuro, rossastro, con piccole striature bianche. L'etimologia del nome non è chiara, pare che, attorcigliandosi intorno alla canna durante la crescita, rassomiglino ai lacci delle calzature degli zampognari, i musici che suonano la cornamusa nelle città nei giorni precedenti il Natale.

Alcuni ritengono che il nome sia dovuto al fatto che si mangiano secchi nelle festività natalizie, altri che richiamino la forma di una zampogna, quando si gonfiano con la cottura. La semina avviene a metà marzo con la luna calante, mentre il tempo del raccolto è in estate inoltrata. Si mangiano semplicemente a crudo con un filo d'olio extravergine. Saporiti e ricchi di ferro sono croccanti anche dopo tre ore di cottura. Giovanni Gussone, noto botanico della Corte Borbonica di Napoli, li segnala già nella sua raccolta sulla flora dell'isola d'Ischia del 1854." [tratto dal sito della Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus]

RITENUTO

che il riconoscimento dei prodotti agroalimentari ha assunto un ruolo fondamentale nell'affermazione delle identità delle varie comunità locali

RITENUTO altresì di promuovere tale iniziativa per consentire l'inserimento del prodotto "fagiolo zampognaro" nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali annualmente implementato dalle regioni presso il Ministero delle politiche agricole e forestali

VISTO il D.lgs267/00;

Assunti i pareri ai sensi dell'art. 49 del T.U. 267/2000 Con voti unanimi resi nei modi e termini di legge

DELIBERA

Chiedere alla Regione Campania il riconoscimento del "fagiolo zampognaro" conosciuto sull'Isola di Ischia come " oro nero" delle terre di Campagnano e Piano Liguori in cui la produzione è massima nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT);

di dare atto che la presente deliberazione non comporta impegno di spesa;

di trasmettere al presente deliberazione a cura della Segreteria Generale al UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo della DG per le politiche agricole, Alimentari e Forestali e alla UOD Prevenzione e Sanità Pubblica e Veterinaria della DG per la Tutela della Salute.

Con separata ed unanime votazione

DELIBERA

di dichiarare la presente deliberazione immediatamente esecutiva ai sensi dell'art.134 c.4

del TUEL 267/2000; Il Presidente

Dr. Vincenzo Ferrandino

Il Segretario Generale dr. Giovanni Amodio

RELAZIONE ISTRUTTORIA

***************************************		***************************************
***************************************	***************************************	

******************************	Veo'	proposte
***************************	***************************************	***************************************
*****************************	•••••	***************************************
P4PP44204000000000000000000000000000000	•••••	••••••

Li		II Funzionario
	PARERE DI REGOLARITA' TE	
Per quanto di competenza, s	si esprime parere favorevole/s favo l	eyole per il seguente motivo:
950004044000000000000000000000000000000		
100000000000000000000000000000000000000		(2)
Li	II Responsabile	Visto: Il Responsabile

Per quanto di competenza, s	PARERE DI REGOLARITA' CON il esprime parere favorevole/s favor	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
***************************************	\/ ^	
Lì	Il Responsabile	Visto: Il Responsabile
··	Don	
c	IMPUTAZIONE DELLA SPES	SA .
Si attesta la copertura finanz	iaria, come da prospetto che segue	:
Somma da impegnare	€ Çap.	Missione
Somma stanziata in bilancio	€	Titolo
Somme già impegnate	€	
Somma disponibile	€	
IMPEGNO N		20
Li	Il Responsabile	Visto: Il Responsabile
	*	

RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE

<u> </u>		
00, one		
uta		
Il Segretario Generale dott. Giovanni Amodio		
_		