



COMUNE DI MOGGIO UDINESE

Provincia di Udine

medaglia d'oro al valore civile

P.ZZA UFFICI, 1
C.F. 8400 1550 304
TEL. 0433 / 51177-51877-51888
www.comune.moggioudinese.ud.it

C.A.P. 33015
P. I.V.A. 01 134 980 307
FAX 0433 / 51371
segreteria@com-moggio-udinese.regione.fvg.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL BROVADÂR

ART.1

Nome del prodotto

La denominazione è *Brovadâr* . Può essere indicato anche come *Brovedâr* o *brovadâr/brovedâr di Mueç*.

ART.2

Descrizione del prodotto

Il Brovadâr è un prodotto trasformato ottenuto dalla fermentazione lattica della rapa e delle sue foglie.

Le materie prime utilizzate sono: rapa, acqua, sale, zucchero, verza.

Il prodotto, tritato alla fine della macerazione, viene utilizzato per la preparazione di varie pietanze.

Tradizionalmente fra queste la più consumata è la “Minestra di Brovadâr”, che viene preparata con Brovadâr, fagioli , lardo, aglio e carne di maiale.

Si tratta di un prodotto stagionale che si inizia a consumare non prima del mese di dicembre.

Il Brovadâr è uno dei prodotti del “Paniere del Parco delle Prealpi Giulie” ed è riconosciuto ai sensi del regolamento De.Co. del Comune di Moggio Udinese.

ART.3

Zona geografica

L'area di coltivazione della rapa ricade nel Comune di Moggio Udinese, in provincia di Udine.

L'area di trasformazione della materia prima deve ricadere entro i confini della provincia di Udine.

In deroga a quanto previsto dal primo comma, si può consentire con provvedimento motivato dalla commissione istituita ai sensi del regolamento De.Co. (approvato con delibera n°61 del Consiglio Comunale di Moggio Udinese del 28 novembre 2014), che la produzione sia estesa anche ai territori dei comuni interessati dal Parco Naturale Regionale delle Prealpi Giulie.

ART.4

Riferimenti storici

Il Brovedâr viene prodotto tradizionalmente in Comune di Moggio Udinese come attestato da numerose testimonianze e pubblicazioni. Fra queste, in particolare, vale la pena di ricordare quanto citato da Perusini Antonini G. nel suo "Mangiar friulano" (1963, Neri Pozza Editore, Vicenza, pp. 48-49) dove riporta la ricetta della "Mignestre di Brovadâr", di Gemma di Caporiacco Nais. Nel libro si parla inoltre del "Brovadâr" come di un apposito cassone in cui le rape con le foglie vengono lasciate per qualche mese ad inacidire.

Vi sono inoltre numerose testimonianze orali raccolte tra le abitanti della zona, verificabili presso la Pro Loco di Moggio Udinese, in quanto beni catalogati materiali - immateriali.

ART.5

Materie prime

La materia prima principale è costituita dalla rapa.

La rapa da Brovadâr appartiene alla specie *Brassica rapa L. subsp. rapa*; è bianca con colletto viola e deve presentare alla maturazione in campo le seguenti caratteristiche:

- radice a forma tondeggiante;
- diametro massimo 9 cm;
- polpa soda e succosa di colore bianco.

Secondo la consuetudine le rape vengono seminate il giorno di Sant'Anna (26 luglio), in realtà la semina avviene in modo scalare in luna calante da luglio a fine agosto, e sono raccolte dal 21 settembre sino alla fine di gennaio, preferibilmente dopo la prima gelata.

Le altre materie prime sono:

- acqua potabile;
- sale marino per uso alimentare;
- zucchero;
- foglie di verza.

Non sono ammessi prodotti chimici di sintesi.

Sebbene non rappresenti un obbligo vanno privilegiate le rape coltivate con il metodo biologico.

Di un tanto va data apposita visibilità sui materiali informativi utilizzati dai produttori.

ART.6

Preparazione

- **Tecnica di preparazione**

Entro due giorni dalla raccolta le rape vanno private delle foglie ingiallite e della parte terminale della radice, lavate accuratamente; quindi avviate alla fase di macerazione/fermentazione.

Il lavaggio può avvenire sia manualmente che con attrezzature meccaniche.

Preventivamente rape e foglie vengono sbollentate in acqua, stese su un piano a raffreddare, quindi disposte nei tini/contenitori, ponendo alla base del contenitore uno strato di foglie di verza.

Le rape unitamente alle foglie sbollentate in acqua, devono essere immesse nei contenitori preferibilmente a raffreddamento avvenuto, nel più breve tempo possibile.

Questa operazione deve essere fatta cercando di non lasciare spazi e pressandole il più possibile nel tino/contenitore. Questo deve essere in legno, vetroresina, acciaio inox o plastica per alimenti.

L'ultimo strato di rape deve essere sempre ricoperto con uno strato di foglie di verza.

E' ammesso distribuire del sale marino grosso a spaglio fra gli strati di rape o a completamento della stratificazione.

Completata la sistemazione delle rape e delle foglie di verza nel contenitore, si procede all'aggiunta del liquido di fermentazione, sino a ricoprire completamente tutta la massa pronta per la fermentazione.

Il tutto viene coperto con tavole di legno non trattato, tenuto compresso da un peso resistente

agli acidi, quindi chiuso con un coperchio.

- **Caratteristiche del liquido di fermentazione o governo**

Il liquido di fermentazione è composto di acqua, sale e zucchero.

La percentuale di sale non sarà inferiore allo 0,2% del peso dell'intera massa fermentante compresa l'acqua, mentre la percentuale di zucchero sarà dello 0,05% del peso totale.

Sono ammessi rabbocchi con acqua, qualora la massa risultasse non completamente ricoperta dal liquido.

- **Caratteristiche e durata del processo fermentativo**

I locali dove vengono posti i tini/contenitori per l'inizio della fermentazione devono avere una temperatura ambientale compresa tra gli 8 e i 25°C. A fermentazione iniziata è consigliata una temperatura inferiore ai 17° C. La durata del processo di fermentazione non deve essere mai inferiore:

- ai 40 giorni per il prodotto avviato alla trasformazione durante il mese di settembre;
- ai 55 giorni per il prodotto avviato alla trasformazione durante i mesi da ottobre a gennaio.

- **Preparazione del prodotto per il consumo**

Dopo la fase fermentativa, una volta estratte dai tini/contenitori, le rape si presentano di colore leggermente rosato, di consistenza compatta; le foglie hanno una colorazione leggermente meno brillante rispetto alla fase iniziale di fermentazione.

A questo punto vengono lavate esclusivamente con acqua.

Deve essere eliminato il prodotto che presenti ammaccature, muffe oppure eccessiva mollezza al tatto.

Le rape idonee vengono triturate in frammenti della grandezza non superiore agli 8 mm. Tali frammenti hanno consistenza elastica, mai molliccia o troppo dura.

Il pH deve essere compreso tra 3,2 e 4,2; è buona norma seguire l'evoluzione dell'acidità (pH) durante processo di fermentazione con mezzi che non inquinino il prodotto.

Il sapore deve essere acidulo con aroma deciso.

ART.7

Conservazione del prodotto finito

Le rape possono essere conservate nel contenitore con la soluzione di macerazione ed essere consumate man mano. In passato ciò consentiva di poter utilizzare le rape sino a inizio primavera. Si può anche procedere ad estrarre il prodotto dal liquido di macerazione, tritarlo e conservarlo congelato.

In alternativa il prodotto tritato può essere conservato al buio in frigo in sacchetti o contenitori per alimenti ad una temperatura compresa tra i 4 e i 10 C° per un massimo di 8 giorni.

ART. 8

Conservanti e coloranti

Non è consentito l'utilizzo di conservanti e coloranti.

ART.9

Caratteristiche organolettiche, fisiche e chimiche

Al termine del processo di fermentazione il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma: le rape mantengono visivamente le stesse caratteristiche presenti dopo la sbollentatura,
- la radice rimane soda, non viscida;
- colore: polpa leggermente rosata, foglie relativamente brillanti;
- odore: durante la fermentazione e all'apertura dei contenitori molto acre - erbaceo, che viene a perdersi parzialmente al momento del risciacquo lasciando il caratteristico odore che contraddistingue il prodotto.

A seguito della triturazione il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore: verde scuro e rosato;
- massa: non compatta, disomogenea pastosa – granulosa, soda, non viscida;
- odore: pulito, acre – erbaceo;
- sapore: intenso e acidulo con note erbacee.

ART.10

Etichettatura

È in previsione la creazione da parte dei produttori di un logo o marchio del prodotto che al momento della sua applicazione sul prodotto verrà allegato al presente disciplinare.

Nel caso di vendita del prodotto sfuso saranno evidenziati dal produttore in modo chiaro ed accessibile per il consumatore / acquirente i seguenti dati:

- denominazione del prodotto Brovadâr
- nome e cognome del produttore
- luogo di produzione
- luogo di trasformazione
- elenco degli ingredienti utilizzati
- eventuale marchio del prodotto

Nel caso di vendita del prodotto confezionato sull'etichetta saranno riportati i seguenti dati:

- denominazione del prodotto (Brovadâr)
- nome e cognome del produttore
- luogo di produzione
- luogo di trasformazione
- elenco degli ingredienti utilizzati
- peso o numero dei prodotti confezionati
- lotto di produzione
- termine di conservazione
- marchio del prodotto

Sarà obbligatorio riportare in etichetta il Logo del Comune di Moggio Udinese.

Inoltre il logo del prodotto dovrà essere accompagnato dalla dicitura "Prodotto del Paniere del Parco delle Prealpi Giulie".

ART.11

Contribuzioni ed incentivazioni

Potranno essere identificate forme di contribuzione ed incentivazione a favore dei produttori e

delle associazioni che rispettino i contenuti del presente disciplinare.

ART.12

Controlli

Autocontrollo previsto del Decreto legislativo 155/1997 (Haccp) in attuazione della Direttiva quadro CE n.43/1993.

Altre forme di controllo possono essere previste dai produttori e demandate sia ad un organismo di controllo esterno sia ad uno interno.

L'attività di controllo attraverso l'organismo interno della produzione e le sanzioni da prevedersi per un comportamento improprio, che arrechi o abbia arrecato un qualsiasi danno agli altri produttori o all'immagine del prodotto, devono essere stabilite sulla base dell'applicazione del presente disciplinare.

ART.13

Utilizzo del nome e del marchio

L'utilizzo del nome Brovadâr e dell'eventuale logo o marchio sono riservati ai sottoscrittori del presente disciplinare.

Utilizzi non conformi verranno perseguiti.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.

Luogo e data _____

Firma del produttore _____

Approvato con deliberazione della G.C. n. 128 del 4 novembre 2015