

Disciplinare di produzione della IGP Scalogno di Romagna

Art.1 – Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Scalogno di Romagna", è riservata ai bulbi cipollini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

L'indicazione "Scalogno di Romagna" designa esclusivamente il bulbo cipollino delle specie *Allium Ascalonicum* ecotipo romagnolo.

I bulbi dello "Scalogno di Romagna" presentano una forma allungata a fiaschetto, con una tunica esterna coriacea la cui colorazione può variare dal giallo al cuoio fino al fulvo, bruno o grigio mentre la parte carnosa interna ha una colorazione dal bianco al violaceo striato.

L'ecotipo romagnolo presenta radici lunghe e folte con foglie di forma affusolata, di colore verde chiaro.

I bulbilli, al momento della raccolta, si trovano uniti in un caspo dove, in numero variabile, si trovano legati tra loro dall'apparato radicale.

L'odore è pungente. Il sapore è dolce e delicato, più simile alla cipolla che all'aglio. Le caratteristiche aromatiche si avvicinano a quelle proprie delle liliacee e sono influenzate dalle considerevoli quantità di zolfo che assorbe dal terreno, mesoelemento che ne caratterizza il sapore e l'odore.

Il prodotto viene consumato fresco, essiccato ed è anche diffusa la conservazione sott'olio. Tutte queste caratteristiche lo differenziano con evidenza dalle altre tipologie di scalogno.

Art.3 - Zona di produzione

La zona di produzione comprende la parte del territorio della Regione Emilia Romagna atta alla coltivazione dell'*Allium Ascalonicum* e interessa i seguenti Comuni:

in provincia di Ravenna: Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo;

in provincia di Forlì-Cesena: Modigliana, Tredozio;

in provincia di Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

Art. 4 - Metodo di ottenimento

I terreni idonei per la coltivazione dello "Scalogno di Romagna" sono di natura collinare, tessitura media tendente all'argilloso, asciutti, ben dotati di potassio e sostanza organica, ben esposti e ben drenati.

L'utilizzo dell'irrigazione, delle pratiche di concimazione e l'effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche debbono essere effettuate secondo le modalità tecniche indicate dai competenti Servizi della Regione Emilia Romagna.

Lo Scalogno non può essere coltivato in successione a se stesso o altre liliacee (aglio o cipolla). Devono trascorrere almeno 5 anni per il ritorno dello Scalogno sullo stesso appezzamento. E' inoltre vietato coltivarlo in successione a solanacee, a barbabietole e a cavoli. E' ammessa la rotazione con frumento, orzo, radicchio, insalate e carote.

L'impianto si deve effettuare nei mesi di novembre – dicembre, mettendo a dimora bulbilli della specie *Allium Ascalonicum* ecotipo romagnolo, mentre la raccolta è attuata a partire dal mese di giugno dell'anno successivo.

La produzione unitaria massima per ettaro è di 80 quintali.

Art. 5 – Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

2

Art. 6 – Confezionamento

Lo "Scalogno di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

A) Prodotto fresco:

- mazzetti legati con rafia o altra fibra di origine vegetale con un peso compreso fra 100g e 1kg.

B) Prodotto essiccato:

- 1) mazzetti legati con rafia o altra fibra di origine vegetale, nella parte terminale con un peso compreso fra 100g e 1kg. I mazzetti debbono essere composti da bulbi di pezzatura omogenea. La legatura deve essere fatta al di sopra dell'apice del bulbillo, ben stretta e con le foglie mozzate cm 5 circa sopra la legatura.
- 2) trecce composte da bulbi selezionati, di pezzatura omogenea, intrecciati o con le sole foglie oppure ordite con rafia o altra fibra vegetale.

3) retine, sacchi o plateaux sigillati: i bulbi secchi con radici recise e di pezzatura variabile possono essere confezionati in retine o sacchi o plateaux sigillati di materiale idoneo al confezionamento di prodotti alimentari di un peso compreso fra 100 g e 5 Kg.

Le confezioni sopra descritte possono essere immesse al consumo anche in imballi di legno, plastica, carta, cartone o materiali vegetali naturali conformi alla normativa vigente.

È altresì ammessa presso i punti di rivendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateaux sigillati a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.

I bulbi destinati alla trasformazione possono essere consegnati anche “alla rinfusa”, in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente che riportino con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati, la dicitura “Scalognò di Romagna IGP destinato alla trasformazione”.

Art. 7 – Etichettatura

3

La commercializzazione dello "Scalognò di Romagna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre uno specifico contrassegno. In tutti i casi le confezioni debbono essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

Sulle confezioni o mazzi o trecce dovrà essere apposto un cartellino indicante in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Scalognò di Romagna", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta".

Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P.".

Deve comparire il logo distintivo sottostante secondo la base colorimetrica indicata.

Deve inoltre figurare la dizione “Prodotto in Italia”.



Art. 8 – Controlli

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) 1151/2012. L'Organismo di Controllo preposto alla verifica del disciplinare è Check Fruit con sede in via Dei Mille 24, 40121 Bologna, tel. 0516494836, fax 0516494813, mail info@checkfruit.it.

Art. 9 - Legame con l'ambiente

Il legame tra lo "Scalogni di Romagna" e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto. Lo "Scalogni di Romagna" è infatti noto quale particolare ecotipo di scalogni, che possiede caratteristiche proprie, diverse da quelle di altre tipologie presenti sul mercato.

I terreni idonei per la coltivazione dello "Scalogni di Romagna" sono di natura collinare, tessitura media tendente all'argilloso, asciutti, ben dotati di potassio e sostanza organica, ben esposti e ben drenati. Sono terreni caratteristici della catena gessosa «La Vena dei Gessi Romagnola», che attraversando buona parte della zona di produzione, caratterizza e influenza tutto il territorio dell'areale, conferendo ai terreni una certa tendenza all'alcalinità. Inoltre il territorio dell'areale di produzione è noto quale zona termale, caratterizzata da componenti sulfuree dei terreni e delle acque.

Le qualità aromatiche proprie della famiglia delle liliacee sono così influenzate nelle componenti sulfuree da tali caratteristiche ambientali.

La flora microbica del terreno e la permanenza di attività enzimatiche durante la conservazione o l'essiccazione determinano lo sviluppo dell'aroma tipico, dolce e delicato seppure in presenza di un odore pungente, dello "Scalogno di Romagna".

Peculiarità dello "Scalogno di Romagna" è quella di non creare infiorescenze, pertanto l'unica tecnica di riproduzione possibile e, quindi, permessa è tramite il reimpianto dei bulbilli. Questa caratteristica ha mantenuto inalterato nel tempo il suo patrimonio genetico e le caratteristiche dello specifico ecotipo, non essendovi scambi di polline con altre specie né naturalmente né forzatamente e ha fatto sì che l'ecotipo romagnolo non abbia subito ibridazioni o interventi genetici a cui sono state sottoposte le altre varietà presenti sul mercato.

Lo "Scalogno di Romagna" da sempre non si trova allo stato selvatico, il che sta a significare che le popolazioni, i Celti, che lo portarono nei territori romagnoli coltivarono un prodotto originario ed autentico, che non si poteva in nessun modo né barattare né confondere né sostituire con qualsiasi altro bulbo di liliacea.

Un evidente legame fra "Scalogno di Romagna" e territorio locale è rappresentato dai produttori tutti, compresi coloro che ne coltivano pochi metri quadrati nell'orto di casa propria; grazie anche a loro non si è persa la possibilità di tramandare i preziosi bulbi, di non disperdere un così prezioso omaggio della generosa terra di Romagna. La competenza dei produttori è, inoltre, molto importante nella selezione dei bulbilli operazione che viene eseguita a mano con eccellente maestria. Da questa selezione una parte viene destinata al consumo, e, abitualmente, la parte caratterizzata da pezzatura media e forma più ricurva viene utilizzata per il trapianto accorciando le radici e le foglie.

Vari scrittori citano tale prodotto, come ad esempio Corrado Contoli, nato e vissuto a Lugo, che nella "Guida alla veritiera cucina romagnola" (1963), nel capitolo "Le pietanze, Le carni di maiale" descrive una pioneristica e suggestiva testimonianza sullo scalogno. Altre testimonianze riguardanti la descrizione del prodotto e il suo uso in numerosissime ricette, risalenti al secolo scorso, sono riportate da Graziano Pozzetto in "Lo Scalogno di Romagna. Cibo per Venere", pubblicato nel 2001. Vari cuochi nostrani hanno utilizzato lo "Scalogno di Romagna" nell'elaborazione di vari piatti, fra questi Tarcisio Raccagni dell'allora Albergo Ristorante "Gigiolè" di Brisighella, il quale ha lavorato per il recupero della cucina medioevale nelle cene allestite per le famose Feste medievali di Brisighella.

Si trovano inoltre in rete citazioni di testate che documentano la reputazione dello "Scalogno di Romagna" e il suo uso anche come condimento per la preparazione di vari piatti o nella presentazione sott'olio, come, a titolo di esempio, Giallo Zafferano, La Gazzetta del Gusto, Buonissimo, Geisha Gourmet, Taccuini Gastrofici.

Quella dello "Scalogno di Romagna" è una storia bella ed esemplare, realizzata grazie al ruolo trainante della Proloco di Riolo Terme che ha realizzato nel 1993 la prima "Fiera dello Scalogno di Romagna", che si svolge ogni anno a fine luglio ed è tuttora esistente.