



**COMUNE DI LONGOBARDI**

*(Provincia di Cosenza)*

**PROTOCOLLO DELLA DENOMINAZIONE  
COMUNALE (DE.CO.) DI PRODUZIONE  
DELLA FRITTATA 'E CÒRCHIE DE FAVE DI  
LONGOBARDI**

Premesso che la “Frittata ‘e còrchie de fave di Longobardi” è un piatto della tradizione la cui origine si perde nella memoria longobardese, tramandata a livello orale e di consuetudine, prodotta nelle case di Longobardi inizialmente solo per la cultura della “riabilitazione” degli avanzi poi col miglioramento delle condizioni di vita, diventa ricetta di consuetudine, si procede a definirne le caratteristiche secondo le specifiche elencate nel presente protocollo.

La finalità del presente provvedimento è di valorizzare le tradizioni storico-gastronomiche di Longobardi, di promuovere il prodotto, che è motivo di beneficio per il Comune di Longobardi ed eventualmente di favorire la nascita di produttori professionali che intendano usare le consuetudini di preparazione evocate nel presente protocollo per diffondere un prodotto di alta gastronomia.

#### ART. 1 - IDENTIFICAZIONE

La denominazione di “Frittata ‘e còrchie de fave” di Longobardi è riservata al prodotto ottenuto in conformità di queste specifiche e soltanto nel territorio comunale di Longobardi.

Con “Frittata ‘e còrchie de fave” di Longobardi si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Longobardi menzionate negli articoli a seguire.

#### ART. 2 - INGREDIENTI

Secondo un censimento presso le famiglie del Comune di Longobardi ed approfondimenti di carattere storico sulla gastronomia locale, per la produzione della “Frittata ‘e còrchie de fave” di Longobardi si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- bucce di fave tenere
- menta a foglie
- uno spicchio di aglio
- farina q.b.
- sale
- olio extravergine di oliva

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente, ed in particolare di: lievito, amido, grassi vegetali, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

Infine, non è consentito l'uso di ingredienti provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere coltivati e prodotti esclusivamente sul territorio comunale e/o regionale ad eccezione di quelli non reperibili che comunque devono essere coltivati e prodotti in Italia.

### ART. 3 – PREPARAZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Sempre secondo la raccolta delle testimonianze orali e gli approfondimenti storici, il processo di produzione della “Frittata ‘e còrchie de fave” di Longobardi prevede le seguenti fasi di lavorazione (viene simulata una ricetta per 4 persone):

- 500 g di bucce di fave tenere
- menta a foglie
- uno spicchio di aglio
- farina q.b.
- sale
- olio extravergine di oliva

Pulire le bucce, precedentemente lavate, togliendo i filamenti esterni e metterle insieme ai baccelli teneri in una pentola con acqua salata. Sbollentarle per circa 10 minuti e scolarle eliminando l’acqua in eccesso. Lasciarle raffreddare, metterle in una terrina con della farina (che farà da legante) ed infarinarle, poi aggiungere le foglie di menta. Intanto mettere sul fuoco una padella antiaderente (meglio se di ferro) con olio extravergine di oliva e lo spicchio d’aglio schiacciato con le mani. Togliere l’aglio imbiandito e versare le bucce che verranno mescolate con una paletta di legno affinché possano cuocere in modo uniforme. Sistemate a mò di frittata, si lasciano cuocere a fuoco lentissimo per circa 15 minuti. Dopodiché si prende un piatto e si gira la frittata che si lascia poi cuocere per altri 15 minuti circa. Quando presenta un bel colore dorato è pronta da portare in tavola sia come antipasto che come secondo.

### ART. 4 – AUTOCONTROLLO E CERTIFICAZIONE

La produzione della “Frittata ‘e còrchie de fave” di Longobardi avviene sotto il controllo della commissione della De. Co. istituita dal Comune di Longobardi.

Il sottoscrittore del presente protocollo si impegna a seguirla nella sua interezza e a sottoporre la propria attività al controllo della commissione della De. Co. istituita dal Comune di Longobardi.

### ART. 5 - UTILIZZO DELLA DE.CO

Si può utilizzare la De.Co. se il piatto è prodotto all’interno dei confini comunali, in strutture abilitate dalle autorità sanitarie vigenti. Se “esportato” deve essere prodotto, secondo le norme descritte, da persone autorizzate dal Sindaco.

## COMUNICAZIONI

A seguito di approvazione di questo documento che intende registrare un dato di fatto e dopo aver censito un passato, un presente, e ipotizzarne uno sviluppo futuro, ne verrà inviata copia a:

- PRESIDENTE REGIONE CALABRIA CATANZARO
- PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CLUB DI PAPILLON ALESSANDRIA
- PRESIDENTE ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELLA DIETA  
MEDITERRANEA DI RIFERIMENTO NICOTERA (VV)
- PRESIDENTE COLDIRETTI CALABRIA
- PRESIDENTE CIA CALABRIA
- PRESIDENTE CONFAGRICOLTURA CALABRIA
- FACOLTA' DI AGRARIA UNIVERSITA' MEDITERRANEA REGGIO CALABRIA