

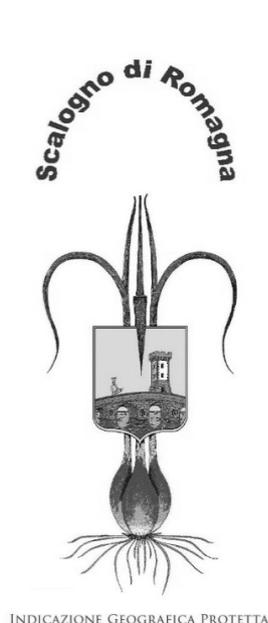
«Scalogni di Romagna», seguita immediatamente dalla dizione «Indicazione Geografica Protetta».

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».



FONT

SCRITTA ALTA RICURVA - ARIAL BLACK 12PT
HEX(#83191A) - RGB(131,25,26)
CMYK(0,81,80,49) - HSL(359,4, 67.7%, 30.4%)

SCRITTA IN BASSO - TRAJAN PRO REGULAR 8PT
HEX(#83191A) - RGB(131,25,26)
CMYK(0,81,80,49) - HSL(359,4, 67.7%, 30.4%)

STELO SCALOGNO

HEX(#33603C) - RGB(51,96,60)
CMYK(47,0,37,62) - HSL(133, 31.1%, 29%)

STEMMA ARALDICO RIOLO TERME

GEMMA SCALOGNO

HEX(#F3E565) - RGB(243,229,101)
CMYK(0,6,58,5) - HSL(54, 84.3%, 67.5%)

BULBO SCALOGNO

PARTI MARRONI
HEX(#B95738) - RGB(185,87,56)
CMYK(0,53,70,27) - HSL(14,3, 53.7%, 47.5%)

PARTI BIANCHE
HEX(#FFFFFF) - RGB(255,255,255)
CMYK(0,0,0,0) - HSL(0, 0%, 100%)

RADICE SCALOGNO

HEX(#E67D43) - RGB(230,125,67)
CMYK(0,46,71,10) - HSL(21,3, 76.5%, 58.2%)

Art. 8.

Controlli

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare è Check Fruit con sede in via Dei Mille n. 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 «Scalogni di Romagna».

Peculiarità dello «Scalogni 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 «Scalogni 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 «Scalogni 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 pionistica e suggestiva testimonianza sullo scalogni. 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 Scalogni di Romagna. Cibo per Venere», pubblicato nel 2001. Vari cuochi nostrani hanno utilizzato lo «Scalogni di Romagna» nell'elaborazione di vari piatti, fra questi Tarcisio Raccagni dell'allora Albergo Ristorante «Giugiolè» 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 «Scalogni 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 Gastrofocici.

Quella dello «Scalogni 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 Scalogni di Romagna», che si svolge ogni anno a fine luglio ed è tuttora esistente.

22A06033

DECRETO 17 ottobre 2022.

Conferma dell'incarico al Consorzio Vini Venezia a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'art. 41, comma 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, relativi alle DOCG «Lison» e «Piave Malanotte» ed alle DOC «Lison-Pramaggiore», «Piave» e «Venezia» e le funzioni di cui all'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, relativi alla IGP «Veneto Orientale».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

