



**Comune di San Lorenzo in Campo**  
**Provincia di Pesaro e Urbino**

Piazza Umberto I<sup>o</sup> - 17 - 61047 - San Lorenzo in Campo - P.I. 00379120413  
Tel. 0721-774211 - Fax 0721-776687 - E-mail: [comune.san-lorenzo@provincia.ps.it](mailto:comune.san-lorenzo@provincia.ps.it)

VERBALE COMMISSIONE REGISTRO DE.CO.

Il giorno 01.04.2014 alle ore 21:00, presso la sede comunale, si riunisce la Commissione per valutare la richiesta di iscrizione nel Registro Denominazione Comunale di Origine (De.Co.) del prodotto dolciario, Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo.

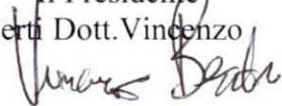
La seduta è presieduta dall'Assessore Berti Vincenzo, in qualità di delegato del Sindaco Di Francesco Antonio, e sono presenti i componenti della Commissione Dellonti Davide e Sabatini Lorenzo, nominati in seno al Consiglio Comunale.

Il Presidente, Berti, dà lettura della proposta di inserimento nel Registro De.Co. del Castagnolo al Farro inviata dalla Pro Loco di San Lorenzo in Campo.

A seguito di tale lettura i componenti della Commissione concordano sulla validità di tale inserimento e propongono solo la modifica di alcune parti della descrizione storica e tecnica presentata dalla Pro Loco, così come da documenti allegati.

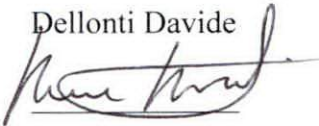
Infine si approva all'unanimità l'inserimento del Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo, con le modifiche alla richiesta presentata, con il numero 1 nel Registro De.Co. del Comune di San Lorenzo in Campo.

La seduta viene sciolta alle ore 22:30.

Il Presidente  
Berti Dott. Vincenzo  


I COMPONENTI

Dellonti Davide



Sabatini Lorenzo



IL SEGRETARIO



# IL CASTAGNOLO AL FARRO DELL'ANTICA CITTA' DI SUASA

## Premessa

Il Castagnolo al farro di San Lorenzo in Campo è un prodotto dolciario derivante dall'impasto di farina di farro *Triticum dicoccum*, uova, zucchero, lievito, scorza di limone, burro e sale.

L'impasto viene poi fatto riposare per circa un'ora per poi farne delle palline di circa 30/50 g che vengono fritte in **strutto** o olio di palma o arachidi o di **semi vari**. Una volta fritti i castagnoli vengono passati nel miele o nello zucchero semolato.

I primi documenti storici collegati al castagnolo al farro col territorio del Comune di San Lorenzo in Campo risalgono all'età romana, più precisamente all'epoca della Città di Suasa. Infatti, il castagnolo come oggi lo conosciamo deriva dai "*Globulos*", dolci di forma sferica, e dall' "*Encytum*", dolci spiraliformi. Questi dolci venivano impastati dagli antichi romani con farina di farro e formaggio e fritti nello strutto per poi esser cosparsi di miele e semi di papavero.

Come riportato nel "*De Agricultura*" di Marco Porcio Catone, detto Catone il Censore, queste ricette venivano utilizzate nei giorni di festa o nelle cerimonie.

Questi dolci sono diventati quello che oggi è noto come "Castagnolo".

Dal 1955 nel Comune di San Lorenzo in Campo si svolge la Sagra del Castagnolo. Nata come radunata di amici in qualche garage dove venivano, appunto, cucinati i castagnoli, è diventata, ben presto, una festa che coinvolge tutto il paese, organizzata annualmente dalla locale Pro Loco. La sagra nasce come festa per la degustazione del castagnolo tradizionale, ovvero quello derivante da farina di grano "00" ma, da alcuni anni a questa parte, è possibile gustare proprio il castagnolo al farro.

Da Marzo del 2014, co decreto 73/CSI, grazie all'incessante impegno della stessa Pro Loco, il Castagnolo di San Lorenzo in Campo è entrato ufficialmente a far parte dei prodotti enogastronomici tradizionali della Regione Marche.

## **Art. 1 Denominazione**

La denominazione di “Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo” a Denominazione Comunale è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto nel rispetto del presente disciplinare.

## **Art. 2 Identificazione**

L'oggetto del presente disciplinare può essere **prodotto esclusivamente** dai laboratori artigiani, dagli esercizi commerciali **e dalle associazioni** abilitati aventi sede nel Comune di San Lorenzo in Campo durante tutto il corso dell'anno, compatibilmente con la presenza di materie prime come indicate all'articolo 3, adeguandosi al presente disciplinare e alla Delibera di istituzione della Denominazione Comunale.

Il Castagnolo al Farro a Denominazione Comunale si identifica col logo De.Co., che viene assegnato ad artigiani o altri operatori che ne facciano apposita richiesta a seguito della presentazione di autocertificazione, dichiarando di essere in regola col presente disciplinare. Il logo potrà, altresì, esser esposto fuori dai locali che hanno ottenuto l'identificazione e dichiarino di aderire al presente disciplinare.

La denominazione ed il logo che identificano il disciplinare sono di proprietà del Comune di San Lorenzo in Campo.

E' vietato qualsiasi uso generico del logo che possa far ipotizzare altri prodotti qui non riconosciuti siano soggetti alla relativa tutela.

E' consentito l'uso del logo De.Co. per il Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo sulla carta intestata e da corrispondenza **nonché per fini pubblicitari da parte degli esercizi commerciali, aziende ed associazioni che abbiano** ricevuto la relativa concessione.

## **Articolo 3 Ingredienti e preparazione**

Per la preparazione del Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo a Denominazione Comunale (De.Co.) di cui all'articolo 1 si utilizzano esclusivamente i seguenti prodotti:

- Farina di Farro *Triticum Dicoccum*;
- Farina “00”
- Uova;
- Zucchero;
- Limone;
- Burro;
- Sale;
- Miele;
- Vino

Questi ingredienti devono essere amalgamati e lasciati riposare per circa un'ora.  
In seguito si formano delle palline di circa 30 g da friggere **nello strutto o** in olio di palma o arachidi **o in olio di semi vari** alla temperatura di circa 170°.  
Infine si immergono i castagnoli nel miele o nello zucchero semolato.

#### **Art. 4**

#### **Caratteristiche del prodotto finito**

Il Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo si presenta di colore scuro e di forma sferoidale e si presenta ricoperto di miele o zucchero semolato.

La quantità degli ingredienti e la loro successione dipendono dal produttore.

La discrezionalità nel comporre la ricetta, fondata sulla tradizione e l'esperienza, contribuisce a dare al prodotto quell'unicità di gusto, aroma e aspetto che costituiscono le caratteristiche aziendali del Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo a Denominazione Comunale, variabili da produttore a produttore.

#### **Art. 5**

#### **Commercializzazione e vendita**

Il Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo De.Co. è un prodotto acquistabile **in occasione delle manifestazioni inerenti tale prodotto**, nei forni e negli esercizi che si adegueranno al presente disciplinare e nei punti vendita o negozi che ciascun produttore indicherà.

La conservabilità, le modalità di incarto, e la pubblicità delle notizie sugli ingredienti e i prodotti utilizzati sono materia di leggi regionali e nazionali alle quali il produttore dovrà adeguarsi.

Nel caso di necessità comunicative di etichettatura migliorativa per il consumatore stabilite dal presente articolato il produttore del Castagnolo al farro di San Lorenzo in Campo De.Co. rispetterà le regole qui previste.

Il Comune di San Lorenzo in Campo fornirà a tutti coloro sianoin regola col presente disciplinare targhe per la riconoscibilità del prodotto da parte del consumatore.

#### **Art. 6**

#### **Autocontrollo**

Coloro che hanno intenzione di utilizzare il logo De.Co. per la produzione del Castagnolo al Farro di San Lorenzo in Campo a Denominazione Comunale devono rispettare le norme tecniche definite nel presente disciplinare di produzione si impegnano a seguirlo nella sua totalità nel rispetto delle norme sanitarie vigenti.