

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA FARINA DI PARABIAGO

Art. 1 Nome del prodotto

La denominazione "farina di Parabiago" è riservata alla farina rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Area geografica di produzione

La zona di produzione della "farina di Parabiago" comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago e dei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione

3.1 Elenco e quantità degli ingredienti:

La "farina di Parabiago" è composta per il 100% da frumento tenero panificabile varietà San Pastore.

3.2 Metodiche di lavorazione:

3.2.1. Coltivazione

1. approvvigionamento di semente di frumento tenero San Pastore presso idonea banca del seme; solo in caso di irreperibilità della semente S. Pastore è possibile utilizzare la semente Bologna.
2. concimazioni autunnali effettuate ante semina con sostanza organica e liquami bovini, integrate con distribuzione di Cloruro di Potassio localizzata alla fila di semina;
3. semina su sodo, effettuata con seminatrice Semeato o simile; la scelta di tale tecnica colturale è volta ad avere un impatto ambientale del tutto trascurabile al fine della sostenibilità delle produzioni e del rispetto di ambiente e suolo;
4. correzione dell'acidità dei terreni destinati a tale coltura mediante calcitazione invernale;
5. operazione primaverile di contenimento infestanti (graminacee e leguminose) mediante distribuzione in microdose di erbicida non residuale; contestuale trattamento fungicida mirato al contenimento di funghi potenzialmente nocivi alla salute umana. La tecnica utilizzata, anticipata in stagione ed effettuata con microdose, consente di eseguire un unico intervento a dosi minimali garantendo massima efficienza e risultato nonché di fortificare la resistenza ad eventuali attacchi nelle successive fasi fenologiche;
6. seconda concimazione primaverile, in post-emergenza, con liquame bovino: tale pratica apporta azoto organico a lenta cessione, microelementi e sostanza organica utili all'allevamento della pianta nella fase energeticamente più esigente sino alla spigatura e maturazione;
7. trebbiatura nella prima decade di luglio, subito seguita da asciugatura per ventilazione a freddo presso le strutture idonee e conservazione della granella in silo dedicato preventivamente disinfettato;
8. campionatura per indagine analitica (vedi referto ALLEGATO 1);
9. pulitura granella, confezionamento in sacchi ad uso alimentare da circa 25 Kg/cad e conferimento a Mulino Bava di Abbiategrasso o altro Mulino con macinazione a freddo nei dintorni della zona di produzione;

Le operazioni colturali devono avvenire secondo i disciplinari di produzione PSR ex Mis. F e in seguito Mis. 214, con il preciso intendimento di condurre una pratica colturale attenta, sensibile agli eccessivi solleciti e sfruttamenti del terreno nonché al contenimento dell'uso di sostanze chimiche non indispensabili alla corretta pratica colturale, sia in termini di principi attivi, sia di dosaggi utilizzati. Tale uso razionale è possibile anche grazie alla pratica di rotazione colturale da applicare sui terreni interessati alla produzione della Farina di Parabiago.

3.2.2. Attività molitoria

1. Pesatura e identificazione secondo provenienza per garantire la restituzione del macinato ai legittimi proprietari.
 2. Messa in lavorazione con una accurata pulitura della granella con selezione ed eventuale condizionamento.
 3. Dopo un adeguato riposo la granella è avviata ad una lenta macinazione, che avviene con un'antica macina di pietra naturale azionata con una ruota idrica. In caso di indisponibilità di un mulino ad acqua può essere utilizzato un mulino con macinazione a freddo
 4. La farina integrale così ottenuta viene insaccata in sacchi di carta di kg.25 ad uso alimentare, pesata, identificata, sigillata mediante cucitrice a filato e messa a magazzino per la restituzione.
- La macinazione avverrà preferibilmente per piccoli lotti di cereale per avere sempre a disposizione una farina "fragrante di macina"

3.2.3 Consegna

Ritiro del prodotto macinato e consegna dello stesso presso i panificatori, i ristoratori che utilizzano la farina di Parabiago e i punti vendita al dettaglio,.

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale e metà dell'acqua. A metà impasto aggiungere il sale e la restante acqua gradatamente. A impasto ultimato lasciar riposare in un contenitore a temperatura ambiente per circa 50/60 minuti.

Dividere l'impasto in pani da 500 gr cadauno, dare una pre forma e dopo 15/20 minuti fare la formatura finale a "pagnotta".

Porre a riposare su assi infarinate con la chiusura rivolta verso il basso per circa 1 ora, dopo di che caricare su telai di infornamento con la chiusura sempre rivolta in basso, coprire e lasciar lievitare per circa 90/120 minuti.

Spolverare con farina bianca ponendo sopra uno stencil con il marchio De.C.O. (galletto stilizzato). Cuocere a forno medio con vapore.

Terminare la cottura con la valvola aperta.

3.3 Descrizione del prodotto finito

La "**Farina di Parabiago**" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: farina di frumento coltivato e macinato a pietra secondo quanto previsto nel paragrafo precedente.

-100% frumento S. Pastore

Art. 4 Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti

4.1 – Commercializzazione

Il marchio distintivo della **Farina di Parabiago** (galletto stilizzato) e il relativo marchio "DE.CO" devono essere apposti su apposito espositore accanto al prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare o applicato sulla confezione.

Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito deve essere confezionato ed etichettato secondo norma di legge. L'etichetta deve riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore e macinatore
- data di macinatura
- denominazione "Farina di Parabiago"
- marchio De.C.O. di Parabiago

Art. 5 Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione

Locali di lavorazione e conservazione sono quelli comunemente in uso nelle aziende agricole secondo la vigente normativa.