

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA FARINA GIALLA DI PARABIAGO**

### **Art. 1 Nome del prodotto**

La denominazione “**farina gialla 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 gialla 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 gialla di Parabiago” è composta per il 100% da mais varietà “MARANO” o, in caso di indisponibilità, “ALABASTRO” e “B08”.

#### **3.2 Metodiche di lavorazione:**

##### **3.2.1. Coltivazione**

- 1) individuazione dell’appezzamento più consono derivante dalla rotazione colturale per avere un habitat più sano dal punto di vista agronomico, dove la coltura precedente non abbia lasciato residui con attacchi funginei di insetti, elateridi o farfalle che potrebbero contaminare o attaccare le piante e le pannocchie durante la sua fase vegetativa.
- 2) Apporto di sostanza organica ,letame o compost o liquami zootecnici, aratura.
- 3) Preparazione del letto di semina con integrazione di concime minerale a base potassica ed erpicatura per interrare il concime e sminuzzare la granulometria del terreno, semina appena dopo il periodo Pasquale quando le temperature garantiscano gli 8 gradi.
- 4) Dopo circa 50 – 60 giorni viene fatta la rincalzatura con un piccolo apporto di azoto per favorire la levata della pianta, da qui si parte con le irrigazioni circa due nel suo periodo vegetativo.
- 5) Raccolta del prodotto quando le cariossidi raggiungono un’umidità inferiore al 17% per evitare essiccazioni meccaniche. Conferimento in azienda e conservazione in appositi contenitori o silos.

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 per polenta di Parabiago.

##### **3.2.2. Attività molitoria**

- 1) La macinatura viene poi effettuata a pietra per mantenere integralmente germe e qualità organolettiche.
- 2) Pesatura e identificazione secondo provenienza per garantire la restituzione del macinato ai legittimi proprietari.
- 3) Messa in lavorazione con una accurata pulitura della granella con selezione ed eventuale condizionamento.
- 4) 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

5) La farina integrale così ottenuta viene insaccata in sacchi di carta di kg. 1/2 o 1 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 gialla di Parabiago e i punti vendita al dettaglio.

### **3.3 Descrizione del prodotto finito**

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

-100% mais "MARANO" o in caso di indisponibilità "ALABASTRO" e" B08"

## **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 gialla 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 gialla 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.