



REGIONE TOSCANA

DIREZIONE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

SETTORE PRODUZIONI AGRICOLE, VEGETALI E ZOOTECNICHE.
PROMOZIONE

Il Dirigente Responsabile: GILIBERTI GENNARO

Incaricato con DECR. DIRIG. CENTRO DIREZIONALE n. 6354 del 24-12-2015

Decreto non soggetto a controllo ai sensi della D.G.R. n. 548/2012

Numero adozione: 1569 - Data adozione: 04/04/2016

Oggetto: Aggiornamento per l'anno 2016 dell'Elenco Regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5 bis della l.r. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'art.18 della l.r. 23/2007.

Data certificazione: 07/04/2016

Numero interno di proposta: 2016AD001953

IL DIRIGENTE

Visto l'art. 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo;

Visto il Decreto Ministeriale dell'8 settembre 1999, n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173";

Viste le circolari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 10 del 21 dicembre 1999 e n. 2 del 24 gennaio 2000, che determinano i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi da parte delle Regioni e delle Province autonome per i prodotti agroalimentari tradizionali e che, gli eventuali aggiornamenti devono essere trasmessi al Ministero per la pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la Deliberazione G.R. 29 maggio 2000 n. 551 con la quale è stato approvato il primo elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti;

Preso atto che, entro il 28 febbraio del corrente anno, sono pervenute due istanze di inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Toscani, che sono state istruite dal "Settore Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione" relative alle schede di prodotto per "Aglione della Valdichiana" e il "Ciaffagnone di Manciano";

Considerato che dall'istruttoria del Settore sulla documentazione inviata risulta accoglibile, visti i criteri espressi nelle circolari ministeriali sopra citate, la scheda relativa all' "Aglione della Valdichiana" mentre il "Ciaffagnone di Manciano" è stato ritenuto una variante della "Migliaccio di Pitigliano" e pertanto si è proceduto ad una modifica di detta scheda che diventa " Migliaccio di Pitigliano, Ciaffagnone di Manciano";

Preso atto che nei prodotti agroalimentari identificati, l'indicazione dell'area geografica di provenienza è finalizzata unicamente alla definizione del prodotto e non costituisce indicazione di provenienza del prodotto stesso e della materia di origine ai sensi della legislazione vigente;

Ricordato che l'utilizzo di un nome di denominazione di origine protetta o indicazione di origine protetta nei prodotti trasformati è disciplinato dal D.Lgs del 19 novembre 2001 N. 297 recante "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari";

Viste le comunicazioni del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con le quali ha richiesto alla Regione Toscana di procedere alla cancellazione nell'elenco dei PAT della Toscana i prodotti che sono stati iscritti nel registro comunitario delle DOP e IGP che sono avvenuti nel corso del 2015 fino ad oggi, e che riguardano i seguenti prodotti: Pecorino delle Balze Volterrane DOP, Finocchiona IGP, Mortadella di Prato IGP, Pane Toscano DOP, che pertanto non sono più riportati nell'elenco generale dei PAT della Toscana;

Ritenuto opportuno procedere con l'iscrizione dell' "Aglione della Valdichiana" e con la modifica della scheda "Migliaccio di Pitigliano, Ciaffagnone di Manciano" e con l'aggiornamento dell'elenco, compreso le cancellazioni sopra riportate, dei prodotti indicati nell'allegato A al presente decreto, che ne costituisce parte integrante e sostanziale

DECRETA

- di approvare, ai sensi dell'Art. 8 del decreto legislativo 173/98 ed ai sensi del comma 2 dell'articolo 1 del D.M. 350/99, l'aggiornamento per l'anno 2016 dell'Elenco Regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di cui all'allegato A al presente decreto dirigenziale, che ne costituisce parte integrante e sostanziale;

- di provvedere alla trasmissione del presente atto, ai sensi della circolare N. 10 del 21 dicembre 1999 comma 4, al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per l'aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari tradizionali.

IL DIRIGENTE

Allegati n. 1

A *Allegato Dec Dir A PAT 2016.pdf*
80ce1ebac6011ea1b7301ab71e3c3dbfed02973c24c89f362d700ecd619882cd

**REGIONE
TOSCANA**



Allegato A

**Prodotti agroalimentari tradizionali
Applicazione D.Lgs. 173/98 e D.M. 350/99
Aggiornamento 2016**

**Direzione Generale Agricoltura e sviluppo rurale
Settore: Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione**

Aglione della Valdichiana

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

1. Sinonimi:

Aglione della Chiana

2. Sinonimi:

Nessuno

3. Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di un aglio gigante dal caratteristico aroma privo di allina e dei suoi derivati, ed ha un caratteristico profumo piccante, molto più delicato di quello dell'aglio tradizionale. E' di colore bianco tendente all'avorio con forma quasi sferica leggermente schiacciato ai poli, possiede generalmente al suo interno sei bulbilli che si presentano separati e di grandi dimensioni. Questo tipo di aglio può raggiungere anche il peso di 800 grammi. L'Aglione della Valdichiana è una pianta utilizzata nella tradizionale cucina toscana, in particolare della Valdichiana, per le sue particolari proprietà organolettiche, il sapore dolciastro e l'alta digeribilità poiché non contiene allina.

4. Territorio interessato alla produzione:

Valdichiana senese ed aretina quella cioè attraversata dal Canale Maestro della Chiana che ripercorre circa i due terzi dell'antico corso del Clanis, ma in direzione opposta, cioè verso Nord come affluente dell'Arno.

5. Produzione in atto:

A rischio

6. Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Il terreno per la coltivazione dell'Aglione deve essere sciolto, sabbioso, di medio impasto, senza ristagni di acqua ma umido nel sottosuolo. Prima della semina il terreno deve essere rovesciato, per interrare ogni residuo culturale. La messa a dimora del bulbillino (spicchio-materiale da riproduzione vegetativo scelto e selezionato) si effettua dagli inizi di ottobre fino a dicembre; le distanze adottate per la messa a dimora sono molto variabili da 30/35 cm sulla fila e 40/45 cm tra le file con una densità di circa 7.000 bulbilli/ha; tale sesto consente una ventilazione naturale ed evita l'insorgere di malattie fungine, quali la botrite, nell'apparato fogliare.

La profondità di semina è di 5/10 cm, variabile secondo la tessitura del terreno, e il bulbillino va posto rispettando la polarità, in maniera tale da favorire la germinazione. La coltura richiede apporti di azoto (60-65 kg/anno), di fosforo e di potassio (35-60 kg/anno) in misura variabile a seconda dei livelli residui nel terreno di tali sostanze nutritive. Durante la crescita vanno eliminate le erbe infestanti, con zappatura da eseguire almeno 3 volte a partire dal mese di febbraio e favorendo altresì lo sviluppo del bulbo nel terreno, e quando la pianta inizia a germogliare deve essere recisa l'infiorescenza.

La raccolta dell'Aglione avviene tra giugno e luglio, non appena le foglie cominciano ad ingiallire affinché il bulbo (capo) non si rompa o marisca. Una volta raccolto il prodotto va conservato in un luogo asciutto, ben ventilato e in ombra al riparo dai raggi solari diretti.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

♦ *locali di preparazione bulbilli e di essiccazione*

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

Alcune aziende della Valdichiana hanno mantenuto la produzione di questa coltura tramandata da generazioni che risale all'epoca degli Etruschi proprio nelle campagne adiacenti all'odierna Montepulciano e le tecniche di produzione sono le stesse utilizzate in quel periodo.

Nel 1969 a Celle sul Rigo, frazione del Comune di San Casciano dei Bagni, nasce la "Sagra dei picci (pasta fatta a mano tradizionale della zona della Valdichiana) di Celle" conditi anche con sugo all'Aglione.

Una traccia certa è anche nella prima rievocazione storica del "Bravio delle Botti di Montepulciano" dell'anno 1974 dove erano presenti i picci (pasta fatta a mano tradizionale della zona della Valdichiana) all'Aglione nel menù che le contrade proponevano. Oggi la sua diffusione è garantita dai mercati di Filiera corta come il "Mercato di Bertoldo" a Montepulciano. L'Aglione della Valdichiana è presente anche sull'Isola del Giglio perché nel 1544 il pirata Khayr al-Din, detto il Barbarossa, saccheggiò l'isola del Giglio ed uccise chiunque si opponeva e deportò, come schiavi, oltre 700 gigliesi. In seguito la famiglia dei Medici ripopolò l'isola con popolazioni provenienti da famiglie della Valdichiana, come quella di Giudici Francesco, e nel 1686 la famiglia Stefani, proveniente da Arezzo in Valdichiana. In occasione del ripopolamento voluto dal Granduca di Toscana le famiglie della Valdichiana portarono, tra le loro cose al seguito, i bulbilli dell'Aglione della Valdichiana.

9. Produzione:

Con l'industrializzazione degli anni '60 la coltivazione dell'Aglio della Valdichiana è quasi sparita se non per una piccola produzione in pochi nuclei familiari che annualmente ne producono meno di 100 ql pur avendo ulteriore potenzialità di crescita anche per le specifiche proprietà organolettiche e le sue dimensioni, eccezionali rispetto ad altri agli.