

«Erbazzone reggiano»
Indicazione geografica protetta

Art. 1 - Denominazione

L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Erbazzone Reggiano" è riservata alla torta salata che risponde alle condizioni ed ai requisiti posti dal Reg. 1151/2012 e stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

All'immissione sul mercato l'Erbazzone Reggiano si presenta come una torta salata ripiena di erbe, ottenuta attraverso un procedimento che rispetta le tecniche tradizionali, e costituita da due sfoglie di pasta non lievitata all'interno delle quali è contenuto un ripieno a base di verdure e formaggio Parmigiano-Reggiano. Le forme possono essere rotonda o rettangolare e può avere pezzature differenti. La pasta azzima si presenta sottile e avvolge completamente il ripieno. Il ripieno è morbido ma asciutto e di colore verde/marrone. L'Erbazzone reggiano viene consumato cotto.

Al momento dell'immissione al consumo, che può avvenire per il prodotto cotto o per il prodotto pronto per la cottura, l'Erbazzone Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

- forma: rotonda o rettangolare, irregolare;
- spessore compreso tra 1 e 3 cm;
- peso: compreso tra 300 gr e 3 kg

L'Erbazzone Reggiano, cotto e pronto per il consumo, presenta inoltre le seguenti caratteristiche sensoriali/organolettiche.

Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal marrone chiaro al marrone scuro con sfumature dorato/ambrate (in superficie) a seconda del grado di cottura. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo cotti, caratterizzati da una loro tipica croccantezza, di un colore generalmente più scuro rispetto alla pasta sottostante.

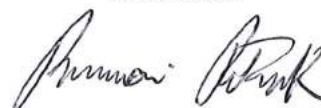
Aspetto interno: il ripieno si presenta di un colore verde/marrone di varia intensità.

Consistenza: l'erbazzone cotto si presenta con la sfoglia di consistenza variabile, ma comunque superiore a quella del ripieno, morbido e asciutto.

Odore: al primo impatto il prodotto presenta un odore complessivo molto gradevole, caratterizzato da una nota prevalente di bietole/spinaci cotti seguita, in ordine d'intensità, da un sentore di formaggio Parmigiano Reggiano e di cipolla.

Sapore: l'impatto iniziale all'assaggio riempie la bocca con il deciso sapore del ripieno. L'aroma globale è intenso, con una netta predominanza delle note bietole/spinaci cotti, seguite da aroma di formaggio Parmigiano Reggiano, di cipolla e di grasso animale. Al gusto viene percepito distintamente il salato che tuttavia non risulta mai invadente. Successivamente

Associazione Produttori
Erbazzone Reggiano
Il Presidente
Patrick Benassi



emerge la sapidità dei lardelli croccanti presenti sulla pasta superiore. Il contrasto si completa anche grazie alla sensazione croccante accostata alla farcitura morbida.

L'Erbazzone reggiano pronto da cuocere si differenzia da quello cotto, oltre che per non avere ancora acquisito le caratteristiche proprie di odore e sapore, per la seguente caratteristica:

Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal verde chiaro all'avorio. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo crudi.

Art. 3 - Zona di produzione

La zona di produzione dell'IGP "Erbazzone Reggiano" è costituita dall'intero territorio della Provincia di Reggio Emilia.

Art. 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori/trasformatori e confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano dei controlli.

Art. 5 - Metodo di ottenimento

Per l'ottenimento dell'"Erbazzone Reggiano" occorre attenersi al processo di produzione, qui di seguito descritto.

Preparazione della pasta

La preparazione della pasta prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, da utilizzare in quantità riferibili a 1 Kg di farina:

farina di grano tenero

- acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo
- strutto (min 6% del peso totale della farina)
- sale (max 4% del peso totale della farina)

Sono ammessi anche come ingredienti opzionali:

- uova di gallina (max 1% del peso totale della farina)

La pasta si ottiene amalgamando gli ingredienti fino alla consistenza desiderata.

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

Preparazione del ripieno

La preparazione prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti da utilizzare in quantità riferibili a 1 Kg di ripieno:

- Spinaci
- Bietole
- Parmigiano Reggiano (almeno 24 mesi di stagionatura, min 5% rispetto al peso totale degli ingredienti del ripieno)
- Pane grattugiato (max 12% rispetto al peso totale degli ingredienti del ripieno)
- Cipolla
- Lardo
- Sale

Sono ammessi anche come ingredienti opzionali:

- Aglio
- Prezzemolo
- Pepe
- Altri grassi: olio extravergine di oliva, burro, a integrazione del lardo
- Latte

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

La lavorazione del ripieno prevede l'utilizzo di spinaci e bietole cotte e insaporite con un soffritto preparato con cipolla e lardo, che può essere aromatizzato a piacere con aglio, prezzemolo e/o pepe. A questi ingredienti si aggiungono formaggio Parmigiano Reggiano e pane, grattugiati.

Preparazione dell'Erbazzone Reggiano

Il ripieno ottenuto viene disteso in un unico strato tra due strati di pasta sottile e racchiuso ai bordi: gli spessori di ripieno e sfoglia possono essere mantenuti a piacere, purché venga rispettata la proporzione minima del 50% in peso del ripieno sul peso del prodotto finito crudo. Lo strato di pasta superiore viene cosparso con lardelli (lardo suino salato).

Cottura dell'Erbazzone Reggiano

L'"Erbazzone Reggiano" può essere commercializzato cotto pronto per il consumo oppure pronto da cuocere e in confezioni surgelato.

La cottura dell'"Erbazzone Reggiano" avviene in forno a una temperatura compresa tra 200 e 250°C fino al raggiungimento della doratura superficiale.

La somministrazione dopo la cottura avviene tagliando l'Erbazzone Reggiano in pezzi quadrati/rettangolari o in spicchi.

Art. 6 - Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La richiesta di protezione geografica IGP per l'Erbazzone Reggiano è fondata sulla reputazione.

Reggio Emilia è una provincia situata nel cuore dell'Emilia, la porzione della regione Emilia-Romagna che si estende da Piacenza a Bologna, al centro di un territorio che è riconosciuto nel mondo per il valore della sua tradizione gastronomica e che annovera

numerose produzioni protette. I principali indirizzi produttivi in campo agroalimentare in cui il territorio reggiano si è distinto, sono rappresentati dall'allevamento dei bovini da latte per la produzione di Parmigiano Reggiano e dall'allevamento suino per la produzione di prosciutti, salumi ed insaccati. Nella preparazione dell'Erbazzone Reggiano è essenziale l'utilizzo di formaggio Parmigiano Reggiano DOP perché è questo il formaggio che è sempre stato impiegato nella sua produzione e contribuisce alla formazione del sapore e dell'aroma tipico del prodotto finale. La stagionatura del formaggio deve essere di almeno 24 mesi perché il Parmigiano Reggiano DOP raggiunge non prima di 24 mesi la maturazione ideale in termini di sapidità e di idoneità alla grattugia. La suinicoltura ha rappresentato per lungo tempo un pilastro agricolo della provincia, anche in virtù del collegamento diretto con la trasformazione del latte in formaggio. Il siero di latte, sottoprodotto della caseificazione, non veniva scartato, bensì riutilizzato nell'alimentazione dei maiali.

Intorno a queste attività i reggiani hanno costruito la propria tradizione alimentare e sviluppato competenze di prim'ordine nell'allevamento, nella trasformazione e nella gastronomia, sul piano familiare e professionale. L'Erbazzone Reggiano è un prodotto tipico della provincia di Reggio Emilia. È nato in questo territorio, dove si è affermato e diffuso come consuetudine alimentare, di cui si trovano testimonianze fin dalla prima metà dell'800, e dove è stata avviata la sua commercializzazione. È un prodotto che i Reggiani sentono come propria esclusiva e che è entrato a far parte del loro patrimonio di tradizioni alimentari. La reputazione dell'Erbazzone Reggiano è consolidata dalla sua riconoscibilità, assicurata dalla presenza dei lardelli sulla superficie della sfoglia superiore, che li sostiene e consente di ottenere la loro croccantezza. L'Erbazzone Reggiano è diffuso da lungo tempo in tutti i comuni della provincia reggiana come specialità prodotta principalmente per il consumo familiare.

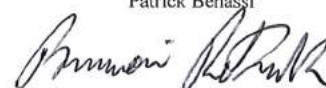
In seguito, con il cambiamento dei costumi alimentari che ha caratterizzato la seconda metà del '900, è comparso dapprima come prodotto fresco nei forni, pasticcerie, bar, ristoranti per poi raggiungere i canali della distribuzione alimentare nella versione surgelata, grazie all'intraprendenza di un gruppo di artigiani locali. Questo processo ha interessato tutto il territorio – in tutti i comuni del reggiano è possibile consumarlo – consolidando la zona di produzione dell'Erbazzone Reggiano e fissandone la sua delimitazione nell'area dei comuni che compongono la provincia di Reggio Emilia.

Nato probabilmente come pietanza povera della tradizione contadina padana che sotto la dominazione romana risentiva dell'influenza mediterranea – alcuni autori individuano la sua prima espressione documentata nel *moretum*, poemetto bucolico inserito nell'*Appendix Virgiliana* risalente a circa 2.000 anni fa – si è evoluto nel tempo, anche a seguito dell'incontro con altre culture, fino ad affermarsi in questo territorio come specialità ricca e apprezzata, diffusa in tutte le case dei reggiani e immancabile nelle occasioni festose. Il territorio reggiano per la sua collocazione geografica è sempre stato crocevia di migrazioni di popoli che hanno prodotto arricchimento culturale e contaminazioni anche nel campo degli usi e delle tradizioni alimentari. Sul substrato italico di derivazione romana che ha diffuso l'abitudine della focaccia con prodotti dell'orto e formaggi, conditi con olio di oliva, la tradizione vuole, che abbiano esercitato la loro influenza i costumi alimentari tipici dell'ebraismo, in particolare la torta pasquale di erbe amare. L'utilizzo generalizzato dei grassi

derivanti dalla lavorazione del maiale è invece riconducibile all'incontro con i popoli discesi in Italia dalle aree continentali.

La particolare inclinazione delle "rezdore" reggiane, le massaie delle famiglie contadine e più in generale delle gente di questa terra, si è concretizzata in una speciale competenza che ha consentito nel tempo di recepire gli aspetti migliorativi delle contaminazioni via via ricevute, e di arricchire ed affinare il metodo di elaborazione dell'Erbazzone Reggiano, fino a farne un prodotto molto apprezzato, e soprattutto ben distinto e distinguibile da specialità similari.

Sono numerose le opere e le pubblicazioni che descrivono l'erbazzone come specialità tipica della provincia di Reggio Emilia. La Guida Gastronomica d'Italia, pubblicata dal Touring Club Italiano nel 1931, cita l'erbazzone nelle pagine dedicate a Reggio Emilia. Nel dopoguerra e precisamente nel giornale cittadino Reggio Democratica del 13 marzo 1949, all'interno della rubrica "Vecchia Reggio buongustaia", è pubblicato un articolo dal titolo: "Fra cappelletti, gnocco ed erbazzone occhieggiava la felicità", in cui vengono richiamati alcuni piatti caduti in disuso ed altri, tra cui l'erbazzone, che hanno invece resistito al trascorrere del tempo. Nel 1967 Anna Gosetti della Salda redige "Le ricette regionali italiane" per conto della casa editrice La Cucina Italiana. Nella sezione dedicata all'Emilia Romagna l'compare nelle pagine degli Antipasti e Varie descritto come "Scarpazzon o Erbazzone all'emiliana" – (specialità di Reggio Emilia), citato anche con un nome talvolta utilizzato nel dialetto locale. Nel libro "I racconti della tavola a Reggio Emilia" curato nel 1980 da Giorgio Maioli per le edizioni GES di Bologna l'erbazzone figura tra le poche specialità tipicamente reggiane. Nel 1984 viene avviata la produzione e la commercializzazione di Erbazzone Reggiano surgelato e nel volume "Crescere con passione", edito nel 2007, sono riprodotte immagini della prima confezione e della prima bancarella degustazione, realizzata per far conoscere ed assaggiare la nuova tipologia immessa in commercio. L'Erbazzone Reggiano" è stato citato nel corso degli anni anche in articoli di giornali e riviste e presentato in trasmissioni televisive locali ad indirizzo gastronomico. È stato oggetto di trattazione nella seconda edizione di "Filo diretto cucina", pubblicazione tratta dall'omonima trasmissione radio-televisiva. È presentato e descritto nel numero di gennaio 1986 del mensile Donna Più, edito da Mondadori, e nel numero di luglio/agosto 1991 di "Cucina Naturale", edito da Zanfi Editori, dove si comunica che trattasi di "una torta salata, amatissima a Reggio Emilia che ormai l'ha eletta a suo emblema" e si informano i lettori che è ora possibile acquistarla anche surgelata. Anche pubblicazioni recenti che riguardano la gastronomia di Reggio Emilia richiamano sempre l'erbazzone come preparazione strettamente legata a questa zona, come in "Reggio in tavola" di Antonio Battei (2009), in "Conoscevo un cavallo biondo" di Gigi Vernia (2012) e in "I sapori di Reggio Emilia" opuscolo prodotto per iniziativa del Comune di Reggio Emilia e rieditato in occasione di EXPO 2015. L'Erbazzone Reggiano è oggi stabilmente presente nella GDO, in provincia di Reggio Emilia ma anche spesso al di fuori, a disposizione del consumatore finale, come attestato da documenti amministrativi dei produttori. Si trovano inoltre in rete citazioni di testate che documentano la reputazione dell'Erbazzone e riportano la modalità di preparazione, come, a titolo di esempio, Donna Moderna Food (2021), Tempo di cottura (2013), Cuochinprogress (2017), Il Cucchiario d'Argento (2021), Contemporaneofood (2020), Masterchef (2020), Nimelanzan (2019), Associazione Italiana Food Blogger (2016), Sonia Peronaci (2023), Masterchef scivola (2020).



Art. 7 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg. CE 1151/2012, da Bioagricert Srl Unipersonale con sede legale in Casalecchio Di Reno 40133 Bologna in Via dei Macabraccia 8/3-4-5, tel. 051/562158 e-mail info@bioagricert.org.

Art. 8 - Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto cotto può essere somministrato per il pronto consumo, intero o in pezzi o spicchi, avvolto in carta per alimenti. La commercializzazione da parte dello stesso produttore direttamente al consumatore finale, è ammessa a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti almeno la denominazione Erbazzone Reggiano seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP e il logo della denominazione "Erbazzone Reggiano".

Il confezionamento deve avvenire al termine della lavorazione utilizzando materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, e in tempi brevi al fine di conservarne le caratteristiche organolettiche ed evitarne il deterioramento.

In etichetta devono essere riportate:

1. la denominazione Erbazzone Reggiano seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Indicazione Geografica Protetta" nella lingua del paese di destinazione.
2. il simbolo grafico comunitario;
3. il logo della denominazione "Erbazzone Reggiano", così come descritto di seguito.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo, o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

La denominazione Erbazzone Reggiano è intraducibile.

