

PROVVEDIMENTO 17 novembre 2011.

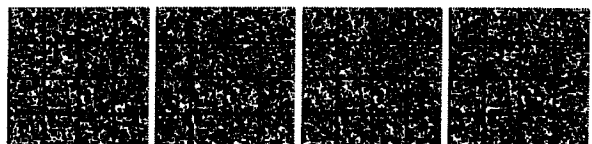
Iscrizione della denominazione "Brovada" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1119 della Commissione del 31 ottobre 2011, la denominazione «Brovada» riferita alle categorie Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati, è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;



Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Brovada», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Brovada», registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 1119 del 31 ottobre 2011.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Brovada», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 17 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

*Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta «Brovada»*

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Brovada» è riservata al prodotto, ottenuto attraverso la macerazione, la fermentazione e il fettecciamento dell'ecotipo locale di rapa bianca dal colletto viola (Brassica rapa L. var. rapa Hart) «rapa da brovada» che rispetta le condizioni e le caratteristiche stabilite nel presente disciplinare.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La DOP «Brovada» identifica un prodotto ottenuto dalla trasformazione dell'ecotipo locale «rapa da brovada» che deve presentare alla maturazione in campo le seguenti caratteristiche:

radice a forma cilindrica o tronco conica che facilita il lavoro di fettecciamento;

lunghezza minima 12 cm;

polpa soda e succosa di colore bianco;

epidermide con una colorazione rosso-violacea a partire dal colletto e fino a 2/3 della lunghezza complessiva, la parte restante bianca;

radice interrata almeno per 1/3 della sua lunghezza totale.

Il prodotto viene immesso al consumo grattugiato a fettucce con le seguenti caratteristiche:

consistenza croccante ed elastica, mai dura;

colore bianco crema, tendente al rosa o al rosato o al rosso in una scala di colori legata alle caratteristiche della vinaccia utilizzata;

dimensione delle fettucce compresa tra i 3 e 7 mm;

pH compreso tra 3,4 e 3,8;

acidità volatile non superiore a 5,5 mg/g espressa come acido acetico;

sapore acido senza sentori di vegetale fresco;

aroma pungente di vinaccia.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione e condizionamento della «Brovada» DOP è compresa all'interno delle Province di Gorizia, Pordenone e Udine, nel territorio censuario ed amministrativo dei seguenti comuni, limitatamente ai territori presenti sotto i 1.200 metri slm:

Provincia di Gorizia:

Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, Doberdò del Lago, Farra d'Isonzo, Fogliano Redipuglia, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Grado, Mariano del Friuli, Medea, Monfalcone, Moraro, Mossa, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Floriano del Collio, San Lorenzo Isontino, San Pier d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Staranzano, Turriaco, Villesse.

Provincia di Pordenone:

Andreis, Arba, Arzene, Aviano, Azzano Decimo, Barcis, Brugnera, Budoia, Caneva, Castelnuovo del Friuli, Casarsa della Delizia, Cavasso Nuovo, Chions, Cimolais, Claut, Clauzetto, Cordenons, Cordovado, Erto e Casso, Fanna, Fiume Veneto, Fontanafredda, Frisanco, Maniago, Meduno, Montebelluna, Morsano al Tagliamento, Pasiano, Pinzano al Tagliamento, Polcenigo, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Pravisdomini, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Sesto al Reghena, Spilimbergo, Tramonti di Sopra, Tramonti di Sotto, Travesio, Vajont, Valvasone, Vito d'Asio, Vitaro, Zoppola.

Provincia di Udine:

Aiello del Friuli, Amaro, Ampezzo, Aquileia, Arta Terme, Artegna, Attimis, Bagnaria Arsa, Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Bordano, Buja, Buttrio, Camino al Tagliamento, Campofornido, Campolongo al Torre, Carlino, Cassacco, Castions di Strada, Cavazzo Carnico, Cervicento, Cervignano del Friuli, Chiopris-Viscone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Comeglians, Corno di Rosazzo, Coseano, Dignano, Dogna, Drenchia, Enemonzo, Faedis, Fagagna, Fiumicello, Flaibano, Forgaria nel Friuli, Forni Avoltri, Forni di Sopra, Forni di Sotto, Gemona del Friuli, Gonars, Grimacco, Latisana, Lauco, Lestizza, Lignano Sabbiadoro, Ligosullo, Lusevera, Magnano in Riviera, Majano, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Marano Lagunare, Martignacco, Mereto di Tomba, Moggio Udinese, Moimacco, Montenars, Mortelegiano, Moruzzo, Muzzana del Turgnano, Nimis, Osoppo, Ovaro, Pagnacco, Palazzolo dello Stella, Palmanova, Paluzza, Pasian di Prato, Paularo, Pavia di Udine, Pecnica, Pontebba, Porpetto, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Prato Carnico, Precenicco, Premariacco, Preone, Prepetto, Pulfero, Ragogna, Ravaschetto, Raveo, Reana del Rojale, Remanzacco, Resia, Resiutta, Rigolato, Rive d'Arcano, Rivignano, Ronchis, Ruda, San Daniele del Friuli, San Giorgio di Nogaro, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, San Vito al Torre, San Vito di Fagagna, Santa Maria la Longa, Savogna, Sedegliano, Socchieve, Stregna, Sutrio, Taipana, Talmassons, Tapogliano, Tarcento, Tarvisio, Tavagnacco, Teor, Terzo d'Aquileia, Tolmezzo, Torreano, Torviscosa, Trasaghis, Treppo Carnico, Treppo Grande, Tricesimo, Trivignano Udinese, Udine, Varmo, Venzone, Verzegnis, Villa Santina, Villa Vicentina, Visco, Zuglio.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, 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 rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Art. 5.

Metodo di ottenimento

COLTIVAZIONE DELLE RAPE

L'ecotipo locale di rapa bianca dal colletto viola (*Brassica rapa* L. var. *rapa Hart*), «rapa da brovada» è iscritto al Registro regionale per la «tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale» della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia alla sezione vegetali. La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende ricadenti nell'areale di produzione.

È ammessa la riproduzione, selezione e coltivazione delle sementi ottenute esclusivamente per autoproduzione o approvvigionamento da un soggetto riconosciuto e inserito nel sistema di controllo di cui al successivo art. 7.

Preparazione del terreno.

Precessione culturale: la rapa viene coltivata in successione ai cereali autunno-vernini (orzo e frumento) o all'erba medica o su terreno libero dalla precedente annata agraria. La coltivazione della rapa non può succedere a se stessa o alle altre specie della famiglia delle Cruciferae.

Semina.

La semina avviene in modo scalare esclusivamente dal 15 giugno al 30 di agosto, utilizzando delle seminatrici a file da ortaggi; la semina può avvenire anche manualmente tramite la distribuzione del seme a spaglio.

La semina deve avere una densità massima di 180.000 piante ettaro.

Concimazione.

Devono essere sempre rispettati i seguenti massimali di concimazione chimica per ettaro di coltura nel caso dell'azoto da 0 a 60 unità/anno, per il fosforo da 0 a 90 unità/anno per il potassio da 0 a 120 unità/anno.

Raccolta delle rape.

La raccolta delle rape deve iniziare a partire dal 1° settembre e quando le foglie basali della rapa ingialliscono e appassiscono e deve concludersi entro il 31 dicembre. La produzione massima dell'ecotipo rapa da brovada non deve superare le 45 tonnellate ettaro.

Le rape dopo la raccolta possono:

essere immediatamente scollettate in campo sia manualmente utilizzando un coltello oppure tramite l'impiego di mezzi meccanici per la raccolta in campo dei tuberi;

non essere scollettate. In questo caso devono essere ridotte le foglie e accorciate a «ciuffo» senza intaccare la polpa.

Conservazione delle rape.

Le rape scollettate devono essere:

avviate entro 24 ore dalla loro raccolta alle successive fasi di lavaggio e di immissione nei tini/contenitori per la fase di macerazione - fermentazione;

conservate senza essere lavate per un periodo massimo dal giorno della raccolta:

di 10 giorni se questa avviene durante il mese di settembre;

di 20 giorni se questa avviene durante il periodo compreso tra il 1° di ottobre al 31 dicembre (data ultima di conservazione delle rape scollettate 20 gennaio).

Le rape non scollettate possono essere conservate per un periodo massimo di 40 giorni dalla raccolta.

Le rape che vengono conservate devono essere stoccate in locali che assicurino una temperatura compresa tra gli 0 e i 25°C e un buon arieggiamento naturale e/o forzato.

Le rape devono essere riposte in cassoni di legno e/o plastica oppure in sacchi di rete per tuberi e radici. Solo le rape non scollettate possono essere stoccate alla rinfusa con un'altezza del cumulo mai superiore agli 80 cm.

È ammessa la conservazione delle rape scollettate e non scollettate in cella frigorifera a temperature comprese tra 0 e 4°C e una umidità relativa compresa tra 80 e 95%, per un periodo massimo di 4 mesi dal giorno della raccolta.

Lavaggio delle rape.

Le rape sono lavate sia manualmente che con attrezzature meccaniche; devono sempre essere immerse nei tini/contenitori entro le 72 ore successive al momento del loro lavaggio.

Le rape non utilizzate immediatamente dopo il lavaggio, devono essere lasciate asciugare in locali condotti a una temperatura compresa tra i 0 e i 25°C, sempre nel rispetto dei tempi sopra indicati.

TECNICA E METODO PER L'OTTENIMENTO DELLA BROVADA

Materie prime per la formazione della massa fermentante:

Rapa da brovada, ecotipo locale di rapa bianca dal colletto viola (*Brassica rapa* L. var. *rapa Hart*), di cui all'art. 2;

Vinaccia con le seguenti caratteristiche:

proveniente esclusivamente dalla vinificazione di uve appartenenti ai vitigni a bacca rossa dell'area delimitata all'art. 3;

priva di muffe e marciumi evidenti;

asciutta e facile da sminuzzare;

Acqua.

Ingredienti facoltativi:

Uva pigiata: proveniente da vitigni a bacca rossa coltivati nell'area delimitata all'art. 3 da mescolare esclusivamente alla vinaccia.

Vino rosso: ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area delimitata all'art. 3.

Aceto di vino rosso.

Sale marino grosso.

Non è ammesso l'uso di conservanti e coloranti.

Conservazione della vinaccia.

L'ingrediente vinaccia se non viene utilizzato entro 30 giorni dal momento della sua pigiatura deve essere conservato per un periodo massimo di 13 mesi e, in questo caso, non deve essere mai stata utilizzata.

La conservazione deve avvenire in locali che garantiscano temperature comprese tra gli 0 e i 30°C.

I due metodi di conservazione della vinaccia ammessi sono:

mantenimento al riparo dalla luce in contenitori di plastica per alimenti e/o vetroresina e/o acciaio. Il prodotto a tal fine deve essere pressato e il contenitore sigillato per evitare ogni contatto con l'aria;

mescolamento con del vino ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione in una proporzione massima del 50% in volume, in contenitori di plastica per alimenti e/o vetroresina e/o acciaio che vengono lasciati aperti.

Preparazione e riutilizzo della vinaccia acidificata.

È ammessa la «acetificazione» della vinaccia prima che la stessa venga utilizzata per la stratificazione. Tale processo consiste nella macerazione della vinaccia da sola o addizionata agli ulteriori ingredienti nelle seguenti proporzioni:

per 100 Kg di vinaccia, acqua da 0 a 15 litri;

per 100 Kg di vinaccia, vino, ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione di cui all'art. 3, da 10 a 20 litri;

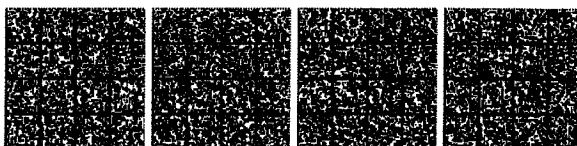
per 100 Kg di vinaccia, uva a bacca rossa pigiata, ottenuta da vitigni coltivati nell'area di produzione di cui all'art. 3, da 30 a 50 Kg;

per 100 Kg di vinaccia, vino, ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione di cui all'art. 3, da 10 a 20 litri e uva a bacca rossa pigiata, ottenuta da vitigni coltivati nell'area di produzione di cui all'art. 3, da 30 a 50 Kg in proporzioni variabili tra loro.

La macerazione deve avvenire in condizioni aerobiche per un periodo compreso tra i due e i trenta giorni; deve essere sempre garantita l'assenza dell'odore di muffa.

È ammesso il riutilizzo della vinaccia acidificata usata durante un processo fermentativo per la preparazione di nuovi tini durante la stessa annualità produttiva.

Se riutilizzata, deve essere eliminato sempre e completamente lo strato superficiale chiamato «cappello».

Preparazione della massa fermentante.

I contenitori in cui viene eseguito l'intero processo di fermentazione devono essere in legno, vetroresina, acciaio inox o plastica per alimenti.

Le rape vengono quindi disposte nei tini/contenitori a strati con la vinaccia in modo alternato. Nella creazione degli strati deve sempre essere utilizzata una quantità di vinaccia pari ad un minimo del 25% del peso delle rape immesse e massimo del 100% del peso delle rape immesse.

L'ultimo strato deve essere sempre costituito da vinaccia che assicuri la completa immersione dello strato più superficiale di rape per evitare ossidazioni e processi degenerativi.

È ammesso distribuire il sale marino grosso a spaglio sopra ogni strato di vinaccia o al completamento della stratificazione alternata. La quantità di sale eventualmente aspersa non deve superare lo 0,5% della quantità in peso di rape immesse nel tino/contenitore.

Dopo la preparazione della massa fermentante ogni tino viene coperto con tavole di legno non trattato.

Caratteristiche del liquido di fermentazione.

A completamento della stratificazione si procede all'aggiunta di sola acqua oppure di acqua con l'aggiunta dei seguenti ingredienti:

aceto di vino rosso tra lo 0 e il 10% del totale del liquido utilizzato,

vino, ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione di cui all'art. 3, tra lo 0 e il 10% del totale del liquido utilizzato,

aceto di vino rosso e vino, in proporzioni diverse tra loro, per una quantità totale compresa tra lo 0 e il 10%.

L'acqua o la soluzione acquosa deve essere versata fino a riempire completamente il contenitore. Il processo di riempimento deve essere completato entro il giorno successivo.

Sono ammessi nei primi quattro giorni dall'inizio del processo di macerazione/fermentazione rabocchi con l'acqua o con la stessa soluzione acquosa precedentemente utilizzata.

Una volta estratte le rape è ammessa la riutilizzazione del liquido di fermentazione per la preparazione di nuovi tini. Il liquido deve avere il caratteristico odore acido e non deve essere oleoso.

Caratteristiche e durata del processo fermentativo.

I locali dove vengono posti i tini/contenitori per la fermentazione devono avere una temperatura ambientale compresa tra gli 8 e i 25°C.

La temperatura della massa fermentante a partire dal quarto giorno dalla copertura del tino/contenitore, deve essere monitorata al fine di assicurare una temperatura compresa tra i 10 e i 22°C.

La durata del processo non deve essere mai inferiore:

ai 25 giorni per il prodotto avviato alla produzione durante il mese di settembre;

ai 30 giorni per il prodotto avviato alla produzione durante i mesi da ottobre a marzo.

La conformità del processo fermentativo della massa è da considerare concluso quando la rapa tagliata a metà presenta:

la parte interna con la caratteristica colorazione bianco crema, tendente al rosa o al rosato o al rosso in una scala di colori legata alle caratteristiche della vinaccia utilizzata proveniente esclusivamente dalla vinificazione di uve dell'area di produzione di cui all'art. 3 appartenenti a vitigni a bacca rossa;

un aroma di vinaccia;

non deve avere odore o sapore di rapa fresca;

elasticità, ovvero un pronto ripristino della superficie sottoposta a pressione manuale.

Preparazione del prodotto per l'immissione al consumo.

Dopo la fase fermentativa, una volta estratte dai tini le rape vengono ripulite dalla vinaccia e lavate esclusivamente con acqua. Il prodotto che non viene lavato subito deve essere conservato esclusivamente nel liquido di fermentazione filtrato dalla vinaccia, per un massimo di 48 ore.

Si procede alla selezione e pelatura delle rape. Deve essere eliminato il prodotto che presenta i seguenti difetti: ammaccature e muffe profonde, non eliminabili con il taglio e la pulizia; parti annerite e fibrose, eccessiva mollezza al tatto.

Le rape idonee vengono fettucciate con la grattugia con fori di dimensioni non inferiore ai 3 mm e non superiore ai 7 mm al fine di ottenere il così detto «taglio a fiammifero». Tutte queste operazioni possono essere eseguite sia manualmente che meccanicamente.

Il prodotto fettucciato, che non viene immediatamente messo nei contenitori destinati all'immissione al consumo (nelle tipologie previste dal successivo art. 8), deve essere conservato in contenitori di plastica per alimenti dotati di chiusura riposti in locali con una temperatura compresa tra i 4 e i 10°C, per un massimo di 48 ore.

Durante questa fase è vietata l'aggiunta al prodotto di qualsiasi liquido e/o additivo.

Nelle confezioni da immettere al consumo viene aggiunto del liquido derivante dal naturale rilascio dell'acqua presente nei tessuti della rapa o formato artificialmente da una soluzione composta esclusivamente da acqua e aceto di vino rosso e/o vino, ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione di cui all'art. 3, addizionati in una misura compresa tra il 2 e il 10% del totale del liquido utilizzato.

Il liquido deve essere presente in una proporzione compresa tra 200 e 250 ml per ogni chilogrammo di prodotto.

Conservazione del prodotto finito.

Una volta confezionato il prodotto deve essere conservato in locali chiusi, al buio, con una temperatura compresa tra 4 e 10°C per un periodo massimo di 15 giorni.

La «Brovada» è un prodotto agro-alimentare strettamente legato a un consumo stagionale, pertanto la preparazione della massa fermentante può avere inizio esclusivamente a partire dal 1° settembre fino al 31 marzo.

L'immissione al consumo della «Brovada» è ammessa a partire dal 26 di settembre e deve concludersi il 15 maggio di ogni anno.

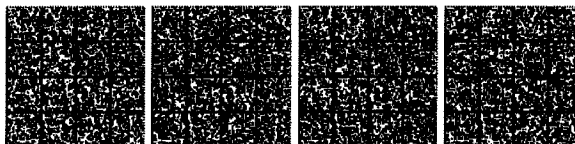
È necessario che il condizionamento del prodotto, prima dell'immissione al consumo, avvenga nel luogo di produzione in modo da ridurre al minimo i rischi di alterazione dello stesso. Nel caso di spostamento/trasporto il liquido naturalmente rilasciato dalle rape dopo il processo di fettucciamento è soggetto a fenomeni di degradazione con alterazione dei principali parametri chimico-organolettici.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La «Brovada» è un prodotto tipico, originale ed esclusivo dell'area di produzione definita nel precedente art. 3, tutto quello che la riguarda è unico a partire dal nome che non è traducibile se non spiegando le modalità di preparazione di questo prodotto. Della parola «Brovada» esistono in Friuli Venezia Giulia alcune varianti locali quali: broada, broade, brovade, bruade, sbrovada, sbrovade, tutte verosimilmente originate dalla base longobarda *broowan*, cioè *bollire*. Termini simili derivanti da tale verbo si ritrovano in parlate dialettali di altre parti d'Italia ma, solo nell'area delimitata essi sono usati come sostantivo per individuare questo alimento ottenuto dalle rape. Questa particolarità linguistica conferma che, anche se la rapa è diffusa in un'area produttiva ben più vasta, la fermentazione con la vinaccia, la preparazione con la grattugia e il suo uso in numerose e popolari ricette è oggi esclusivo di questa zona compresa nel territorio della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

L'ecotipo utilizzato è stato selezionato in funzione dell'ambiente specifico dell'area di produzione delimitata e nell'ottica di migliorare le caratteristiche organolettiche della «Brovada». La «rapa da Brovada» presenta una radice di grandi dimensioni dalla singolare forma cilindrica, particolarmente adatta al processo di fettucciamento, un tempo solo manuale; la polpa soda e succosa consente la produzione di una «Brovada» croccante ed elastica con un giusto equilibrio tra sapore piccante e grado zuccherino. La fisiologia della rapa è naturalmente in stretta correlazione con le caratteristiche del suolo, la disponibilità idrica e il clima nell'ambiente della zona di produzione. La temperatura estiva, ottimale in funzione dell'energia solare disponibile e del tempo di esposizione alla luce, favorisce l'attività vegetativa e permette un'elevata elaborazione di carboidrati e aminoacidi liberi. La temperatura autunnale, periodo in cui si conclude la maturazione della rapa, caratterizzata da una buona escursione termica e cioè dall'alternanza tra giornate calde, che favoriscono l'attività metabolica di sintesi delle sostanze di riserva, e le notti fresche, che rallentano l'attività respiratoria della pianta, a vantaggio della serbevolezza della polpa e dell'aumento delle dimensioni delle radici che risultano ricche di zuccheri e di ottimo calibro. I terreni al disotto dei 1200 metri s.l.m., limite di coltivazione di questo ortaggio nella zona di produzione delimitata, dedicati alla coltura sono sciolti e con scarso contenuto di scheletro con una tessitura caratterizzata da permeabilità ed ottimo drenaggio che permettono una elevata presenza di ossigeno. Ciò rende la rapa meno sensibile agli attacchi parassitari ga-



randendo uno sviluppo perfettamente sano. I caratteri peculiari del suolo, uniti alla mitezza della temperatura nel periodo vegetativo, agiscono direttamente sull'accrescimento della rapa permettendo una produzione di ottimo livello qualitativo soprattutto in termini di tenerezza e assenza di fibrosità. La produzione della «Brovada» richiede un altro ingrediente fondamentale: la vinaccia, anch'essa risultato della specifica interazione tra vitigni rossi e il territorio friulano.

In molte fasi del processo di elaborazione, la conoscenza ed esperienza diretta dei produttori friulani hanno un ruolo determinante. Cruciali sono alcuni passaggi: il processo di acidificazione della vinaccia, la sua «valutazione» in funzione del quantitativo da utilizzare, la corretta esecuzione della stratificazione nei tini, la determinazione della durata del processo fermentativo delle rape e l'individuazione della sua conclusione. Molti sono i fattori che interagiscono con il corretto evolversi dei due processi di inacidimento: delle vinacce ad opera dei batteri acetici e delle rape ad opera di batteri lattici. Guidare una corretta fermentazione solo sulle basi dell'osservazione e dell'esperienza è certamente un fatto di cultura e del fatto che si tratti di cultura tutta e solo friulana è confermato da una ricca documentazione.

Numerosi sono i riferimenti storici che testimoniano la presenza di questo prodotto nella zona descritta all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Nella «Cronaca inedita» di Jacopo Valvasone di Maniago (Storico del XVI secolo) circa le «IncurSIONI DEI TURCHI IN FRIULI» pubblicate a Udine nel 1860, Tip. Tombetti - Murero, troviamo il seguente passaggio a testimonianza dell'abitudine nell'anno 1478 di conservare in questo territorio le rape in vinaccia:

«(...) Fra le molte crudeltà ne racconterò questa sola successa nella detta ultima incursione (il fatto avvenne nel villaggio di Palse presso Pordenone), (...) una povera contadina (...) s'accese dietro ad un tinazzo che era pieno di rape conservate ne raspi d'uva, come ancora si costuma di fare in questi nostri paesi (...).

Troviamo una descrizione del modo di fare e conservare le rape in uno scritto del prof. Filippo Re negli «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia» Tomo Quinto - Gennaio, Febbraio e Marzo 1810. Il procedimento, riportato quasi duecento anni fa, dall'illustre studioso di agraria, è per gli aspetti salienti quello seguito ancor oggi per produrre la «Brovada».

Ne conferma la peculiarità friulana:

E. Sartorelli, «Uno sguardo alla gastronomia friulana» in «Sot la nape», Bollettino trimestrale della società filologica friulana n. 1 Udine, 1960 gennaio-marzo. A proposito della «Brovada» l'autore riporta che è: «... un piatto friulano di antica origine ... si ottiene facendo fermentare le rape sotto le vinacce per un paio di mesi, cuocendole mano a mano che occorrono ... dopo averle grattugiate finemente».

M. Del Torre, C. del Cer, B. Natti e G. Zuliani, «Itinerari gastronomici», Enciclopedia monografica del Friuli Venezia Giulia, Udine 1974 - volume n. 2, parte seconda, pag. 1304. Gli autori parlano della «Brovada» nei seguenti termini: «La brovada rappresenta un altro dei piatti tipicissimi, esteso a tutto il Friuli ...».

Non solo testi di agraria o cucina, ma anche opere di letteratura citano la «Brovada»:

Ippolito Nievo (1831-1861) nelle «Confessioni di un italiano, 1867» presenta il personaggio di Spaccafumo, mentre gusta accanto al fuoco la «Brovada»: «Fin da fanciullo egli avea tenuto usanza di buon vicino ... tanto che il vederlo capitar ogni tanto a mangiare daccanto al fuoco la sua scodella di brovada la era diventata per tutti un'abitudine»; sempre nel testo di Ippolito Nievo dalla nota dello stesso autore si rileva che la «Brovada» era: «una minestra di rape grattugiate e messe a bollire con pesto di prosciutto» e che queste rape grattugiate si mangiavano anche crude come antipasto»;

Guido Piovene (1907-1974) in «Viaggio in Italia - 1957» scrive: «L'effluvio degli arrosti si unisce a quello acidulo della brovada, un piatto di rape bollite ed imbevute con gli umori della vinaccia»;

Padre Davide Maria Turoldo (1916-1992) cita la «Brovada» in un proverbio in lingua friulana: «duc lu san / che buine je uei / ma mior je doman ...», ovvero «tutti lo sanno che la "Brovada" è buona oggi, ma migliore domani».

È interessante notare la rapa pure negli stemmi del comune di Ovaro (Udine), che risale ad una deliberazione del Consiglio Comunale del 3 giugno 1950, e nello stemma del Borgo San Rocco di Gorizia, chiamato anche Borgo degli Ufei (rape).

La «Brovada» è sempre stata un piatto povero per i poveri e rappresenta per la sua semplicità e storia una testimonianza etnografica ed evolutiva della cucina del Friuli Venezia Giulia.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Istituto Nord Est Qualità (INEQ) con sede in Via Rodeano n. 71 - 33038 San Daniele Del Friuli (UD) - tel. +390432-940349, fax +390432-943357, e-mail info@ineq.it

Art. 8.

Etichettatura

La «Brovada» viene immessa al consumo nelle seguenti confezioni chiuse ermeticamente:

sacchetti di plastica per alimenti da 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg, 1,5 kg;

vaschette di plastica per alimenti da 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450 g, 500 g, 550 g, 600 g, 650 g, 700 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, 1,05 kg, 1,1 kg, 1,15 kg, 1,2 kg, 1,25 kg, 1,3 kg, 1,35 kg, 1,4 kg, 1,45 kg, 1,5 kg, 3 kg, 4 kg;

secchielli di plastica per alimenti da 2,5 kg, 5 kg, 10 kg;
vasi di vetro da 250 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg, 1,5 kg.

L'etichetta della «Brovada», deve essere obbligatoriamente apposta su ogni singola confezione.

Sulle etichette apposte sulle confezioni dovranno apparire:

il logo



Il logo si presenta composto sostanzialmente da due elementi principali, la grafica raffigurante la stilizzazione di una rapa e il testo «BROVADA».

Il disegno della rapa si presenta con un segno grafico eseguito manualmente a cartoncino su una carta ruvida. Il risultato di questa metodologia è ben riscontrabile nell'irregolarità dei bordi che la compongono. La parte del fogliame si presenta di colore verde Pantone 355, mentre il corpo che presenta dei tratti a sfumare per indicare la rotondità a cono, è di colore rosso violaceo riferibile alla scala Pantone 220.

Il disegno completo della rapa si presenta con una angolazione di circa 20 gradi rispetto al suo asse verticale e si interseca, con parte del suo fogliame, sotto la lettera «B» della dicitura «BROVADA» scritta completamente in maiuscolo.

Il carattere impiegato per il testo «BROVADA» è il Palatino Black, mentre per il colore si fa riferimento al Pantone Blu 072 o Blu 3005.

Sotto l'insieme del logo, composto dai due elementi descritti in precedenza, trova posto la dicitura: «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» battuta in maiuscolo con il carattere Palatino Regular ma ampliato nella sua larghezza al 120%. La misura di questo testo è pari alla lunghezza del «BROVADA». La dicitura porta nella cromia l'identico riferimento Pantone Blu 072 o Blu 3005;

il simbolo comunitario;

l'anno di produzione della vinaccia;

l'indicazione del lotto di produzione.

La denominazione «Brovada» DOP è intraducibile.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

11A15390

