



acc. 'A'
MB

Disciplinare di produzione della SARDENAIRA a denominazione comunale

Premessa

Nasce nella zona di Nizza intorno al 1450, e viene chiamata "pissaladière", condita con cipolla ed acciughe.

Costeggiando la Liguria di ponente, la ricetta giunge a Sanremo, e viene chiamata "Sardenaira"; non ci sono, però, date certe sul suo arrivo nella Città dei Fiori.

La sardenaira è la più blasonata delle focacce nostrane.

Come la focaccia all'olio, si cuoce nella teglia e si impiegano gli stessi ingredienti: farina, acqua, sale, buon olio d'oliva, poco lievito di birra e pasta di riporto.

Si segue poi un procedimento collaudatissimo in cui l'impasto vellutato viene messo a riposo e infine steso delicatamente a circa un centimetro e mezzo, facendo attenzione a non interrompere il processo di maturazione della pasta. Si aggiunge un saporito condimento di pomodori tritati, filetti di acciuga, capperi, olive nere taggiasche, spicchi d'aglio con la "camicia", e una spolverata di origano.

La Sardenaira possiede, però, un certo numero di varianti, espresse in altrettanti nomi differenti, a seconda del territorio e degli ingredienti. Infatti, mentre la Sardenaira è termine tipicamente sanremasco, anche Oneglia e Diano ne rivendicano la paternità chiamandola piscialandrea ovvero pizza all'Andrea, in omaggio all'ammiraglio Andrea Doria (1466-1560) che ne rimase così entusiasta da adottare la ricetta nei suoi menù, introducendola così in tutto il genovese. Alla sua epoca, però, è molto probabile che non vi fosse ancora stato aggiunto il pomodoro, importato dall'America nel 1540 da Hernán Cortés e considerato per molti anni solo una pianta ornamentale o una curiosità esotica; per questo motivo, la sardenaira veniva preparata con un condimento differente a quello odierno. Il pomodoro entrerà stabilmente nella cucina italiana solo nella seconda metà del 1600.

A Bajardo viene chiamata semplicemente pasta e viene spalmata di brussu prima di ricoprirla con i pomodori freschi e schiacciati.

A Triora la chiamano crescenza e a Ventimiglia è detta pisciadela mentre a Bordighera si chiama pisciarà cucinata però senza acciughe, mentre spesso viene aggiunto sulla pasta uno strato sottile di cipolle.

A Ceriana la chiamano bernardun, ad Apricale e in tutta la Valnervia è detta machetusa o machetaira perché al pomodoro viene incorporato il machetu ossia la pasta d'acciughe.

Il suddetto quadro per sottolineare come per la Sardenaira si seguano ricette differenti, tipiche di ciascuna zona, ed è per questo motivo che la Sardenaira così preparata e condita è tipica solo ed esclusivamente del comprensorio sanremasco.

L'antica preparazione della Sardenaira alla sanremasca prevedeva l'uso delle sardine (da cui il nome) dal gusto più deciso con fondo amarognolo, e si raccomandava un impasto molto morbido, risultato che si otteneva unendo delicatamente all'impasto un certo quantitativo di patate in purea, però quest'ultima è una variante riservata strettamente alle cucine casalinghe di stretta osservanza.

Il presente Disciplinare è rivolto esclusivamente a queste produzioni fatte con il metodo classico.

Articolo 1 Denominazione

La denominazione di Sardenaira De.Co. è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2 Identificazione

La Sardenaira De.Co. può essere elaborata dalle imprese con forno e laboratori abilitati, siti nel Comune di Sanremo.

La Sardenaira De.Co. viene identificata dal logo De.Co., il quale è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione, dichiarando di essere in regola con il presente disciplinare.

La denominazione comunale mira a favorire lo sviluppo di una rete di piccoli produttori artigianali qualificati.

Il logo De.Co. deve essere esposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione.

La denominazione e il logo che identificano il prodotto sono di proprietà del Comune di Sanremo.

È vietato qualunque uso generico del logo che possa far supporre che altri prodotti qui non riconosciuti siano oggetto della relativa tutela.

È consentito l'uso del logo De.Co. per la Sardenaira sulla carta intestata e da corrispondenza della ditta che ha ottenuto la relativa concessione.

Articolo 3 Ingredienti

Per la preparazione della Sardenaira (De.Co.) di cui all'articolo 1 si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti, per un impasto di Kg. 10 farina "00" media forza:

- Lt. 5,0 di acqua;
- Lt. 1,2 olio d'oliva;
- Gr. 220 sale marino;
- Gr. 250/300 lievito;
- Kg. 2 pasta di riporto (facoltativa);

Per il condimento:

- Pomodori freschi o polpa di pomodoro;
- Filetti di acciughe sotto sale;
- Olive taggiasche in salamoia;
- Capperi sotto sale;
- Aglio;
- Olio;
- Origano.

Per la preparazione della Sardenaira De.Co. non è ammesso l'utilizzo di nessun altro ingrediente, ed in particolare di concentrato di aromi naturali, conservanti, o materie grasse.

Articolo 4 Preparazione

Il processo di produzione della Sardenaira De.Co. prevede le seguenti fasi di lavorazione:
impastare la farina con l'olio e circa 4 lt. Di acqua, dopo 5 minuti aggiungere il sale bagnandolo con circa lt. 0,5 di acqua.

Impastare ancora altri 5 minuti e quindi aggiungere il lievito e la pasta di riporto (facoltativa).

Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio, morbido ed omogeneo.

Lasciare riposare per circa 20 minuti.

Dividere l'impasto a seconda del peso desiderato (dipende dalla teglia usata).

Spianare la pasta a mano nella teglia precedentemente oliata.

Lasciare lievitare per circa 1 ora.

Preparare i pomodori freschi ben maturi, lavati e tagliati finemente, oppure utilizzare la polpa di pomodoro.

Condire la base della Sardenaira De.Co. nel seguente modo:

adagiare delicatamente il pomodoro sulla pasta pronta. Aggiungere in ordine sparso le olive, i capperi dissalati, i filetti di acciuga e gli spicchi d'aglio "vestiti" della loro buccia, una spolverata di origano. Quindi irrorare abbondantemente con olio extra vergine di oliva.

Infornare con forno caldo a 210 gradi per 24 minuti circa.

Sfornare ed aggiungere ancora origano e olio extravergine di oliva a crudo.

Articolo 5 Commercializzazione e vendita

La Sardenaira De.Co. è un prodotto rinvenibile nei panifici, nelle pasticcerie, nelle gastronomie, nelle attività di vendita di pizze al taglio, negli esercizi commerciali alimentari, nei bar e nei ristoranti, ovvero in manifestazioni attrezzate per la vendita e la somministrazione al pubblico.

La conservabilità del prodotto, le modalità d'incarto e la pubblicità delle notizie su ingredienti e prodotti utilizzati sono materia delle leggi nazionali e regionali e ad esse il produttore si deve adeguare.

Il Comune di Sanremo fornirà a tutti coloro in regola con il presente disciplinare targhe per la riconoscibilità del locale da parte del consumatore.

Articolo 6
Autocontrollo

Coloro che intendono utilizzare il marchio De.Co. per la produzione della Sardenaira a Denominazione Comunale devono rispettare le norme definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza, e a rispettare le norme sanitarie vigenti.