



CITTA' DI SAVIGLIANO (Consulta Attività Produttive)

VERBALE “CONSULTA ATTIVITA’ PRODUTTIVE” N° 2 (2022/2027)

Il giorno mercoledì 15 febbraio 2023, alle ore 18, presso la Sala del Consiglio del Palazzo Municipale di Savigliano, regolarmente convocata con lettera prot. n° 5037 del 07.02.2023, si svolge la seconda riunione della “Consulta Attività Produttive” del Comune di Savigliano per il quinquennio 2022-2027.

Risultano presenti i Signori:

COGNOME E NOME	RUOLO	STATO
SEPERTINO Anna Maria	Presidente	Effettivo
PORTERA Antonello	Sindaco /Assessore alle Attività Produttive	Effettivo
ACTIS Massimo	Consigliere Comunale	Effettivo
ZAMPEDRI Gianluca	Consigliere Comunale	Effettivo
BERARDO Giuseppe	Confartigianato	Effettivo
GILETTA Giulio	Associazione Commercianti	Assente
TRUCCO Simona	Associazione Commercianti	Assente
GRIBAUDO Agostino	Associazione Commercianti	Supplente
INGARAMO Andrea	Unione Provinciale Agricoltori	Effettivo
BRUNA Marco	Unione Provinciale Agricoltori	Assente
CORDERO Giovanni	Confederazione Italiana Agricoltori	Assente
BRESCIANO Edoardo	Confederazione Italiana Agricoltori	Effettivo
CARTA Mariella	Ente Informagiovani Invitato permanente	Assente
TESTA Piermatteo	Coldiretti	Effettivo
CAFFARO Daniele	Vice Presidente	Effettivo
FALCO Dario	Confindustria Cuneo	Effettivo
D’ALESSANDRO Valerio	Confindustria Cuneo	Effettivo
		12/16
ROCCA Claudio	Corriere di Savigliano e dintorni	stampa
MARTINI Guido	Il Saviglianese	stampa
CUTTICA Marco	Segreteria Consulta	verbalizzante

L'ordine del giorno è il seguente:

1. MAG - Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola – Novità dell'edizione 2023;
2. Prodotto De.Co. “Pnön di Levaldigi” – rischi e conseguenze legate alla sparizione dei laboratori di produzione sul territorio frazionale di Levaldigi;
3. varie ed eventuali.

Assistono alla seduta il redattore del settimanale d'informazione locale, sig. Claudio Rocca (‘Corriere di Savigliano e dintorni’) e il redattore del settimanale d'informazione locale, sig. Guido Martini (‘Il Saviglianese’).

CUTTICA accerta la presenza del numero legale utile per la validità dell'adunanza (1/3 dei componenti aventi diritto al voto).

A seguito del ritardo occorso al PRESIDENTE, il VICE PRESIDENTE apre la seduta che ha inizio alle ore 18.20.

Prima dell'inizio della riunione Il SINDACO rivolge il personale saluto ai componenti della Consulta e ai redattori presenti in Sala.

VICE PRESIDENTE: porge il proprio benvenuto a tutti i partecipanti ringraziandoli per la loro puntualità. Riferisce in merito all'ordine del giorno - sviluppato dal PRESIDENTE in collaborazione con CUTTICA - considerandone l'importanza degli argomenti pur nella loro eterogeneità. Innanzitutto, dichiara che la Consulta è lieta di ascoltare direttamente dalla voce di COLETTI quali saranno i punti salienti del prossimo MAG (Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola) che prenderà il via tra poche settimane. Prosegue riferendo riguardo al secondo tema trattato, su cui esprime la personale considerazione circa la necessità di mantenere viva la realizzazione di un prodotto di eccellenza del territorio quale i “Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale”. Invita quindi COLETTI a prendere la parola.

COLETTI: saluta e ringrazia il SINDACO, il PRESIDENTE, il VICE PRESIDENTE e le associazioni per l'invito che gli è stato rivolto. Esordisce dichiarando di sentirsi a disagio nell'affrontare il tema per il quale è stato invitato, in quanto le novità legate al MAG 2023 verranno rese note nel corso della conferenza stampa della manifestazione, che si terrà venerdì 24 febbraio prossimo in occasione del premio “Concorso Novità Tecniche”. Essendo presente la stampa nella seduta odierna, dichiara di non poter anticipare quanto verrà rivelato in occasione del predetto appuntamento.

I redattori presenti assicurano a COLETTI totale riserbo nel caso intenda preannunciare alcuni delle novità proprie della nuova edizione della Fiera Nazionale.

COLETTI: ringrazia gli esponenti della stampa per il cortese riguardo dimostrato. Prosegue riferendo all'Assemblea che la manifestazione 2023 avrà inizio giovedì 16 marzo e si concluderà domenica 19 marzo. Il progetto 2023 si propone di basarsi sull'esperienza concretizzata nel 2022 per la quale la Fondazione Ente Manifestazioni ha ottenuto riscontri estremamente positivi. La manifestazione di quest'anno farà inoltre tesoro degli aspetti meno positivi emersi nel corso della precedente edizione. Per esempio, alcuni aspetti che riguardano l'area fieristica che ospita gli espositori e le strutture dell'evento. Grazie al contributo del Comune, è stato avviato un processo migliorativo della sede espositiva, partendo ad esempio dai servizi igienici di ottima qualità che saranno dislocati sull'intera superficie fieristica, consentendo ai visitatori l'agio di servirsene in qualunque punto dell'evento essi si trovino. Nell'edizione 2022 era infatti emerso dal questionario di soddisfazione (*customers satisfaction test*) compilato da espositori e visitatori che un problema rilevante fosse costituito dall'assenza di un'ampia rete di servizi igienici in grado di soddisfare le esigenze sull'intera area fieristica (ore 18.25: entra il PRESIDENTE che si scusa con gli ospiti e con l'Assemblea per il ritardo, non dipeso dalla propria volontà).

SINDACO: prende la parola considerando che la Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola sia un evento in costante crescita ed anticipa che l'edizione 2023 sarà di notevole impatto rispetto al passato.

COLETTI: prosegue aggiungendo che, per la prima volta e per il primo anno, la Fiera assumerà una denominazione nuova, il marchio "MAG" (Meccanizzazione AGRicola). Quest'anno sono stati realizzati investimenti consistenti su una parte del Nord-Italia ancora non mai raggiunta dalla Fiera. In tal modo, si avrà la possibilità di operare in modo completamente diverso. Da quest'anno la manifestazione avrà un nome e un'identità riconoscibile all'esterno. La forza della Fiera e di quanto riesce a proporre nasce da un territorio come quello saviglianese che produce anche grazie alla meccanizzazione agricola sempre più evoluta, che crea opportunità impensabili fino a pochi anni fa. Pur non avendo raggiunto – per il momento, aggiunge il SINDACO (ricevendo il plauso dei presenti) - una platea paragonabile a quella di Milano Fiere, reputa importante per la realtà saviglianese la presenza di un evento della portata del MAG. Prosegue aggiungendo che la Fondazione ha provveduto, nel corso degli anni, a cambiare il sistema di avvicinamento alla Fiera, il quale muta in funzione della presenza di nuovi fornitori, che portano stimoli ed idee nuove a ciascuna edizione. La conferenza stampa vecchio stile, così come si era soliti pensarla, non verrà più tenuta. Sarà sostituita dal Concorso presso il Teatro Milanollo, in un contesto bello e valorizzante per la città e per il MAG. In tale occasione saranno premiate le aziende vincitrici o che hanno riportato una menzione speciale relativa alle novità tecniche. A ciò si aggiungerà il riconoscimento di un ulteriore premio di assoluta novità, il "MAG ENERGY", alle aziende che, attraverso le loro produzioni, dimostrano una sensibilità crescente nei confronti dell'adozione di sistemi elettrici di lavorazione in agricoltura. La comunicazione di assegnazione del premio avrà un tempo di maturazione pari alle

tre settimane che precedono l'apertura della Fiera, tempo utile per effettuare la premiazione in quel particolare ed importante momento. Prosegue poi riferendo che il locale ristorante sarà ampliato, così come il numero dei coperti (150/170 posti in più rispetto al 2022), soddisfacendo in tal modo un'esigenza parzialmente disattesa durante lo svolgimento della precedente edizione. Cresce inoltre il padiglione dell'Ecotec (70-85 mq. in più per ospitare nuove aziende che investono nel settore), le cui dimensioni verranno pertanto quasi raddoppiate. Il MAG è stato promosso quest'anno alla manifestazione tenutasi a Bologna nel mese di novembre 2022, denominata "EIMA" (Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio), la qual cosa ha pagato molto bene in termini di visibilità e conoscibilità dell'evento. Nella zona perimetrale dell'area fieristica saranno infatti presenti 12 nuove aziende partecipanti.

ZAMPEDRI: interviene invitando COLETTI a riferire anche sull'iniziativa significativa ed innovativa che si terrà sotto l'Ala di Piazza del Popolo.

COLETTI: riferisce in proposito che si tratterà di un evento organizzato per la prima volta nell'ambito della Fiera. L'idea è nata dall'opportunità di celebrare i 40 anni della manifestazione fieristica. L'utilizzo dell'Ala consegue al fatto che l'area dedicata al MAG non consente di ospitare simili eventi e che oltretutto, anche se fosse possibile, non potrebbe svolgersi oltre i 4 giorni di durata della manifestazione. Si tratterà di una mostra fotografica con immagini di repertorio, tramite la quale celebrare, contestualizzandolo, il 40° anniversario attraverso un percorso espositivo che racconti la storia della meccanizzazione agricola a Savigliano. La mostra sarà gratuita e visitabile dal 14 marzo al 2 aprile prossimi (nelle due settimane successive alla Fiera, precisamente nelle giornate di venerdì, sabato e domenica). Prosegue, al riguardo, sottolineando come l'esatto numero delle edizioni sia tuttavia suscettibile di imprecisione, dipesa dall'incertezza derivata da quelle edizioni della Fiera della Meccanizzazione che inizialmente furono integrate nell'antica Sagra del Grano. Conclude il proprio intervento riferendo che l'organizzazione di un evento della durata di 4 giorni comporta costi importanti e investimenti che potrebbero andare compromessi nel caso in cui le condizioni climatiche non fossero favorevoli. Auspica pertanto che il tempo possa essere benevolo e consenta un afflusso numeroso di appassionati.

PRESIDENTE: ringrazia COLETTI per aver accolto l'invito della Consulta e aver rappresentato in maniera puntuale e stimolante alcune delle novità che riguarderanno il MAG 2023. Invita ora l'Assemblea a prendere in esame il secondo tema all'ordine del giorno inerente al prodotto "Pnön di Levaldigi De.Co." [biscotti originari di Levaldigi (la principale frazione di Savigliano), la cui forma richiama quella dei "pennoni", a cui venivano appese le decorazioni celebrative della Festa di Levaldigi]. Su impulso di Ascom (a seguito di un incontro di GILETTA con la segreteria della Consulta), si è voluto portare nuova attenzione sulle Denominazioni Comunali, spesso poco conosciute e che necessitano di essere riscoperte, anche mediante l'organizzazione di

fiere e manifestazioni a tema. In riferimento ai “Pnön”, richiama il disciplinare di produzione contenente gli ingredienti definiti per la realizzazione del biscotto e pone attenzione sull’origine specifica di detta produzione, legata esclusivamente al territorio frazionale di Levaldigi. Considera che sia necessario che la promozione di questo come di altri prodotti a Denominazione Comunale debba essere sostenuta a livello locale, ma anche a livello regionale e nazionale. Cita in proposito l’esempio del “biscotto di Pamparato” (tradizionale pasta di meliga) che ha portato notorietà al Comune in cui lo si produce. Reputa che la stessa cosa possa succedere per i “Pnön” che, seppur poco noti, potrebbero diventare, insieme ad altri prodotti di origine, un simbolo di eccellenza agroalimentare del territorio. Domanda infine all’Assemblea di intervenire per portare delle testimonianze sulla situazione dei “Pnön” legata alla popolarità che questo prodotto ha portato alla frazione di Levaldigi o comunque all’intero territorio comunale. Occorre inoltre considerare se vi siano anche altri prodotti presenti nella memoria storica del territorio che possano andare a costituire un “paniere” e che siano meritevoli di riconoscimento De.Co.

GRIBAUDO: prende la parola ritenendo che sia apprezzabilissima la proposta suggerita dal PRESIDENTE. Ricorda all’Assemblea di aver fatto parte della Consulta Attività Produttive e di esserne stato il Presidente nel periodo in cui sono stati discussi ed approvati i disciplinari delle De.Co. saviglianesi. Rievocando tale periodo, riferisce che la Consulta aveva dedicato all’incirca due anni per effettuare un serio lavoro di ricerca sulla presenza di prodotti tipici e storicamente presenti sul territorio di Savigliano e che fossero rispettosi dei requisiti fondanti della De.Co. Non venne trovato null’altro se non la salsa desunta dagli antichi ricettari “Santarosa” che costituisce il condimento del piatto De.Co. “Madama La Piemonteisa” e la produzione dei “Pnön” nei forni di Levaldigi. Erano state inoltre condotte delle ricerche storiche anche sul “Pane all’Alvà”, senza però trovare riferimenti ad una sua produzione risalente nel tempo. Reputa quindi che la situazione relativa a prodotti storicamente riconosciuti a Savigliano non possa essere dissimile da quella di quindici anni fa, quando si era sviluppato l’argomento “De.Co.”. Ritiene parimenti che i due prodotti De.Co. riconosciuti siano meritevoli di una più continua valorizzazione tramite soluzioni che auspica possano essere trovate e vagliate anche grazie all’apporto della Consulta.

BRESCIANO: chiede di intervenire per svolgere un breve approfondimento. Informa che il tema della ricerca delle De.Co. è stato da lui svolto quale consulente C.I.A. per altri Comuni. Considera che non sia veritiero che un prodotto De.Co. debba avere un legame storico con il territorio. Non si tratta inoltre di un marchio registrato, né di una certificazione. Consiste, più semplicemente, in una presa d’atto da parte dell’Amministrazione Comunale che un determinato prodotto venga realizzato sul territorio comunale e per il quale vada predisposto un piano di marketing territoriale. Ricorda poi come il discorso De.Co. sia stato molto osteggiato negli anni passati, probabilmente proprio per la sua semplicità. Qualsiasi prodotto De.Co. non deve inoltre essere sottoposto a vincoli e costi di natura economica.

ACTIS: interviene domandando quale sia il significato dell'acronimo De.Co. (l'Assemblea risponde che equivale a "Denominazione Comunale"). Ragionando in questi termini, reputa che si tratti pertanto di un riconoscimento di carattere strettamente locale e afferente ad un territorio circoscritto.

GRIBAUDO: ricollegandosi all'intervento di BRESCIANO, dissente dal fatto che sia il Sindaco che, con una presa d'atto, confermi o meno la presenza di un prodotto De.Co. del territorio, ma ritiene che il riconoscimento di una De.Co. dipenda sia dal lavoro svolto dalla Commissione istituita in seno alla Consulta, sia dalla conseguente approvazione o meno da parte degli organi istituzionali del Comune (Consiglio e Giunta). Esiste inoltre, a sua memoria, un ente sovracomunale certificatore delle De.co.

ACTIS: in proposito, aggiunge che occorrerà fare chiarezza se sia il Comune a dover certificare un prodotto De.co. oppure un ente terzo.

BRESCIANO: dichiara di non essere a conoscenza del fatto che sia stato istituito nel corso degli anni un Registro Regionale delle De.Co.

CUTTICA: riferisce al riguardo che in effetti la Regione non ha provveduto ad istituire un Registro Regionale, così come avvenuto nel caso di altre Regioni, quali la Liguria o il Veneto.

PRESIDENTE: prosegue sottolineando la necessità che venga approntato un "paniere" di prodotti (cita l'esempio della Camera di Commercio di Cuneo) che costituisca un valido strumento propulsivo per il nostro territorio.

BRESCIANO: propone di approfondire il tema della De.Co. nei prossimi incontri in modo da farne emergere gli elementi costitutivi.

BERARDO: interviene riferendo in merito all'esperienza del Comune di Cuneo per il proprio prodotto De.Co. "Cuneesi al Rhum" (tipico cioccolatino formato da due cialde di meringa che racchiudono una crema pasticcera al cioccolato fondente e rhum, il tutto rivestito da uno strato di cioccolato fondente). In quel caso, la ricetta è stata desunta da quella del produttore cuneese "Arione" ed è stata inserita nel relativo disciplinare di produzione. Tale situazione ha però ingenerato, nel tempo, una serie di conseguenze legali per cui la denominazione "Cuneesi al Rhum" va ora riferita esclusivamente al produttore Arione, riconoscendo di conseguenza la De.co. ad un prodotto con una differente denominazione. Anch'egli ritiene che sia il Comune a dover disporre in materia di De.Co. Come attesta il regolamento istitutivo approvato dal Consiglio Comunale di Savigliano, il prodotto viene riconosciuto dal Comune ed inserito nell'apposito Registro delle De.Co.

ACTIS: domanda in proposito se il Comune abbia istituito il Registro De.Co.

CUTTICA: riferisce che il Registro è stato istituito, non in forma cartacea, ma da un fascicolo nel quale sono stati archiviati i prodotti De.Co. e le iscrizioni dei rispettivi produttori riconosciuti dalla Commissione De.Co. istituita in seno alla Consulta Attività Produttive. In proposito, richiama i nominativi delle due aziende originariamente iscritte nel Registro della De.Co. dei “Pnön”, ossia la ditta “Cravero SNC” (non più in attività) e la “Panetteria Cinzia e Sandro”, il cui laboratorio è tuttora in attività (il negozio è invece chiuso al pubblico). Negli anni successivi al 2008, non risultano essere state presentate ulteriori richieste di iscrizione da parte di altri laboratori artigiani o attività di rivendita.

BRIZIO: aggiunge, a proposito del biscottificio “Cravero SNC”, che tale laboratorio presentava i propri “Pnön” anche in diverse manifestazioni fieristiche, come ad esempio Vinitaly a Torino. Considera che, nel corso degli anni, la conoscenza del prodotto non sia stata sufficientemente curata, probabilmente a causa del fatto che il laboratorio era gestito da due sorelle che non possedevano tutte le conoscenze e le disponibilità economiche necessarie per la promozione diffusa del biscotto a livello territoriale. La loro attività è stata poi successivamente ceduta ad una ditta denominata “Carle Dolci”, che opera attualmente nel laboratorio e produce svariati prodotti dolciari. La titolare è originaria di Centallo e coniugata con un levaldigese, ma poiché la loro attività sta affrontando numerose difficoltà per continuare a produrre a Levaldigi, la titolare intende a breve trasferire l’attività nel Comune di Centallo. Ne conseguirà quindi che la “Carle Dolci”, una volta trasferitasi in altro Comune, non potrà più produrre i “Pnön”, come stabilito dal disciplinare di produzione. Per tale ragione, al fine di non rinunciare al prodotto, la ditta stava pensando di continuare a produrli nel forno di Levaldigi almeno una volta a settimana. Quanto invece alla “Panetteria Cinzia e Sandro”, riferisce che essa sia, per il momento, in attività e che ad oggi non vi siano sul territorio frazionale altre attività artigiane che si dedichino alla produzione dei biscotti.

BERARDO: riferisce, in accordo con il PRESIDENTE, di aver al riguardo sentito telefonicamente le due aziende che hanno confermato quanto appena riferito da BRIZIO, precisando unicamente che la ditta “Carle Dolci” non produrrà più i “Pnön” a Levaldigi. Considera che si opportuno che l’Assemblea conduca una accurata riflessione sul fatto che si stia per perdere una delle realtà produttive del territorio. Prima che chiuda i battenti anche la “Panetteria Cinzia e Sandro” e vada persa definitivamente la produzione dei “Pnön”, occorre eventualmente cercare qualche altra ditta disposta a proseguire la tradizione nel rispetto del disciplinare di produzione, e alla quale offrire l’adeguato supporto delle associazioni di categoria e del Comune, particolarmente nella cura della fase promozionale.

PRESIDENTE: domanda se Levaldigi disponga di un forno comune per la produzione dei biscotti.

ACTIS: in quanto residente levaldigese, risponde che la frazione non ha mai avuto in gestione un forno comune da mettere a disposizione.

FALCO: interviene rilevando di aver notato in vendita sul web confezioni di “Pnön” prodotti da una certa ditta denominata “Fea”.

BRIZIO: informa al riguardo che si tratta in realtà di una macelleria che ha una delle sue sedi a Levaldigi e che commercia, tra i vari prodotti, anche confezioni di “Pnön” prodotti dalla “Panetteria Cinzia e Sandro”.

PRESIDENTE: richiama nuovamente l’attenzione dell’Assemblea sulla necessità di comprendere se vi sia una reale possibilità di apertura ad altri produttori presenti sul territorio comunale, oltre a quello specificatamente levaldigese. Riferisce inoltre quanto detto giorni fa da GILETTA alla segreteria della Consulta, che durante un incontro con gli allievi del CNOSFAP, essi non fossero a conoscenza del prodotto caratteristico di Levaldigi. Sarebbe dunque opportuno considerare, quale possibile opzione utile a proseguire la tradizione dei “Pnön”, quella di coinvolgere lo stesso CNOSFAP creando le premesse per la realizzazione di una produzione del biscotto direttamente presso la scuola.

BRIZIO: considera che i “Pnön” debbano continuare ad essere patrimonio del territorio frazionale di Levaldigi, nel pieno rispetto della storicità del prodotto e del contenuto espresso dal disciplinare di produzione.

PRESIDENTE: condivide quanto riferito da BRIZIO e, in ragione di questo, suggerisce l’ipotesi di prevedere la creazione in Levaldigi di un forno comune per la produzione dei “Pnön”, da rendere disponibile agli allievi della scuola e non solo.

BRIZIO: concorda sulla proposta del PRESIDENTE ritenendo comunque necessario che tutte le parti in causa, ossia i produttori, i rivenditori, i membri della Commissione De.Co. (promotrice del disciplinare) e altri, vengano invitati in Consulta per avere un quadro dettagliato della situazione inerente alla De.Co. dei “Pnön di Levaldigi”.

GRIBAUDO: richiama l’attenzione dell’Assemblea sul fatto che la questione allora dibattuta in sede di Consulta Attività Produttive fosse di carattere prettamente culturale, di valorizzazione del territorio e che riguardasse esclusivamente prodotti agroalimentari storicamente presenti. Non mai si è posta la questione in termini commerciali. Erano state inoltre condotte approfondite ricerche storiche da parte di un esperto al quale era stata richiesta consulenza, il quale aveva inserito la De.Co. dei “Pnön” nell’elenco da lui redatto delle De.Co. comunali.

CUTTICA: richiama il nome dell'esperto citato da GRIBAUDO, ovvero il dott. Riccardo Lagorio, Presidente di ASSODE.CO. (Associazione Nazionale per la Denominazione Comunale), giornalista agroalimentare, esperto e allievo dell'ideatore della De.Co. Luigi Veronelli, uno dei massimi enogastronomi italiani.

GRIBAUDO: prosegue aggiungendo che non tutti i prodotti enogastronomici possono essere riconosciuti tra le De.Co. e che quindi ne vadano rispettati i principi fondanti e le procedure conseguenti.

D'ALESSANDRO: concorda con quanto sostenuto da GRIBAUDO, riferendo che le De.Co. sono state istituite secondo i principi contenuti nella Legge n. 142 dell'8 giugno del 1990. Da quel momento, i Comuni possono, con proprio atto, riconoscere i prodotti a denominazione comunale.

SINDACO: interviene considerando che occorrerà quindi valutare quale sia il margine di intervento del Comune nell'ambito di quanto stabilito dalla norma.

BERARDO: ritiene che sia necessario approfondire le conoscenze su come intervenire per un'eventuale modifica del regolamento istitutivo della De.Co. e del disciplinare di produzione. Andrà poi anche verificato se vi siano altri prodotti locali meritevoli di valorizzazione. Riferisce in proposito che il Comune di Cuneo ha istituito tre prodotti De.Co., di cui però due - i *tupunin* (tipo di pane a lievitazione naturale prodotto con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta e sale) e le *miche* (tipo di pane a lievitazione naturale dalla crosta bruno dorato, e dal sapore molto fragrante) - non presentano iscrizioni al relativo Registro da parte dei produttori, probabilmente in quanto prodotti non commercialmente accattivanti. Nel caso di Savigliano, sarà quindi necessario valutare con attenzione la scelta dei prodotti, sempre che ve ne siano.

BRESCIANO: considera importante non tanto cambiare le modalità di riconoscimento, quanto ricondurre la questione delle De.Co. alla sua essenza originaria, che è riferibile al progetto di marketing a beneficio del territorio legato ai prodotti De.Co. Pone inoltre attenzione al fatto che, per esempio, la stessa Fiera della Meccanizzazione Agricola potrebbe fregiarsi della De.Co. (è infatti consentito il riconoscimento De.Co. anche per le manifestazioni radicate sul territorio). Ritiene che il riconoscimento di una De.Co. non debba necessariamente comportare un dispendio economico per il Comune, come avvenuto per le due De.Co. riconosciute in passato.

ACTIS: prende la parola, intendendo provare a riassumere i contenuti del tema dibattuto e di quanto espresso dai componenti dell'Assemblea. Partendo innanzitutto dalla questione legata ai "Pnön di Levaldigi", considera che, sia l'Amministrazione Comunale della quale egli fa parte, sia la Consulta abbiano finora espresso la volontà di rispolverare la materia della De.Co., per valutare se vi siano presupposti di intervento migliorativi ed anche per preservare i nostri prodotti a denominazione comunale. Le

idee e i suggerimenti sinora espressi costituiranno un punto di partenza per arrivare a trovare possibili soluzioni, eventualmente già a partire dai prossimi incontri dell'Assemblea.

BRESCIANO: concorda e ritiene sia idoneo valutare di apportare un'eventuale deroga al disciplinare di produzione, al fine di consentire anche ai laboratori dislocati in altre aree del Comune di Savigliano di produrre i "Pnön".

- L'Assemblea, in riferimento alla questione legata al trasferimento a Centallo della ditta "Carle Dolci", prosegue il dibattito sulla possibilità o meno di realizzare i "Pnön" anche fuori dal territorio di Levaldigi così come fuori dal territorio comunale-.

BERARDO: in proposito, legge il testo dell'art. 3 del disciplinare di produzione dei Pnön, che recita: "I Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale possono essere lavorati e prodotti esclusivamente entro i confini geografici della Frazione di Levaldigi e sue borgate, zona nella quale sono nati e si sono sviluppati."

ZAMPEDRI: ritiene che, ciò nonostante, sia ammissibile che possa essere presa in esame una modifica del contenuto del disciplinare, quando, appunto, su altri prodotti ben più titolati gli interventi di modifica sono stati consentiti.

VICE PRESIDENTE: chiede la parola per riferire la personale esperienza con una De.Co. da lui seguita recentemente in un altro Comune. Il "Real Cappone di Racconigi" è una De.Co. per la quale è stata consentita la produzione anche in territori diversi da quello di Racconigi (ad esempio, a Savigliano). La ragione per la quale si è pensato di "allargare" i confini di produzione consiste semplicemente nell'intesa volta a creare una massa critica più ampia rispetto a quella che interessa il Comune di Racconigi. Riferisce inoltre che il disciplinare di produzione del "Real Cappone" è stato approvato e può essere modificato con Deliberazione di Consiglio Comunale. Conclude ritenendo che la perdita di prodotti agricoli o agroalimentari legati alla tradizione storica del territorio sia un vero peccato. Considera che, se per salvarlo, fosse necessario ricorrere ad un allargamento del confine di produzione, tale atto sarebbe vitale per non perdere per sempre un patrimonio importante del territorio.

L'ASSEMBLEA, in ragione di quanto appena riferito, concorda con quanto espresso dal VICEPRESIDENTE.

BRIZIO: pone attenzione al fatto che esista un disciplinare relativo alla produzione dei "Pnön" che circoscrive l'area di produzione. Trattandosi di un disciplinare approvato sotto una precedente Amministrazione, occorrerà, a suo giudizio, interpellare innanzitutto coloro che a suo tempo attuarono la De.Co., per conoscerne gli antefatti e comprenderne le motivazioni, anche quelle legate al mancato interesse cittadino nei

confronti del prodotto realizzato in frazione. Non si dovrà comunque arrivare a snaturare l'origine del prodotto né tantomeno a perdere la produzione del biscotto.

Conclusa la disamina degli argomenti all'ordine del giorno, IL PRESIDENTE ringrazia l'Assemblea, saluta e dichiara conclusa la riunione alle ore 19:42.

Il segretario

Marco CUTTICA

F.to in originale

Il Presidente

Anna Maria SEPERTINO

F.to in originale