

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CUDDRIREDDRA DI DELIA PRESIDIO SLOW FOOD**

## **Art.1**

### **Denominazione del prodotto**

La denominazione “**Cuddrireddra di Delia**” è riservata al dolce tradizionale rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni rientranti nel presente disciplinare.

## **Art.2**

### **Riferimenti storici**

La Cuddrireddra è un biscotto a forma circolare, che si usava preparare nelle famiglie durante il periodo del Carnevale e portare poi come piccolo braccialetto o coroncina nei giochi dei bambini. L’origine del nome risale al greco *kollura* (cioè focaccia, pane biscottato di forma solitamente anulare). Nei vocabolari dialettali "cuddrireddra" sta per focacciuola, schiacciatina modellata a foglia di baco avvolto, o piccola rotellina di pasta a forma di anello o corona. In Sicilia e un po’ in tutto il sud Italia si producono molti tipi di ciambelline fritte, ma solo a Delia si realizzano in questa forma complicata. Si narra che la forma a "corona", sia nata quale omaggio alle castellane, madre e figlia, che vivevano a Delia durante la guerra dei Vespri Siciliani (1282-1302) nella fortezza medioevale che sovrasta la cittadina.

## **Art.3**

### **Zona e periodo di produzione**

La zona di produzione della “Cuddrireddra di Delia” comprende il territorio amministrativo del Comune di Delia, in Provincia di Caltanissetta.

Sino ad una decina di anni fa, la Cuddrireddra veniva preparata in occasione del carnevale; attualmente è possibile reperirla durante tutto l’anno.

## **Art.4**

### **Zona di provenienza degli ingredienti**

Le materie prime utilizzate per la preparazione della Cuddrireddra provengono di preferenza dalla stessa zona di trasformazione (Art.3); nel caso in cui ciò non fosse possibile, gli ingredienti (ad esclusione dello zucchero e della cannella) dovranno essere di origine regionale. In particolare l’Olio dovrà essere Extra Vergine del territorio della provincia di Caltanissetta.

## **Art.5**

### **Elenco e quantità degli ingredienti**

Farina di grano duro: ottenuta preferibilmente dalle tre varietà di frumento locali *Russello, Capeiti, Tumminia, con macinatura con mulino a pietra, coltivate in Sicilia.*

Uova: fresche, da allevamenti della zona, da galline allevate a terra.

Zucchero: bianco raffinato da barbabietola o semintegrale di canna.

Strutto: commerciale; con l'impegno, da parte dei produttori del Presidio, a partire dal 2010 di utilizzare strutto proveniente da allevamenti suini locali o comunque ricadenti in territorio regionale.

Vino: rosso, da vitigni coltivati nel territorio della provincia di Caltanissetta (soprattutto Perricone, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola).

Scorza d'arancia: da agrumi non sottoposti a trattamenti chimici prima della raccolta, per un periodo doppio rispetto al limite minimo di legge, o, meglio ancora, ricavati da piante coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Cannella: a stecca, pestata (e non macinata) prima dell'impasto.

Olio da frittura: Extra Vergine d'Oлива, da uliveti ricadenti nel territorio della provincia di Caltanissetta. Determinante che l'olio, una volta utilizzato, non venga riciclato per successive preparazioni.

## **Art.6**

### **Modalità di trasformazione**

Si lavorava la massa su un asse di legno (lo *scanaturi*), ma adesso, per l'adeguamento alle normative Europee si lavora su un banco in acciaio fino a quando raggiunge la giusta compattezza e poi la si divide in piccoli rotolini; questi si avvolgono intorno ad un bastoncino che poi viene sfilato. La spirale di pasta viene appoggiata su un attrezzo chiamato "pettine" costituito un tempo da due asticelle di legno unite da una serie di striscioline di canna di bambù levigata, ma adesso, per l'adeguamento alle normative Europee si lavora in acciaio. I pettini sono conservati con grande cura perché nessuno è più in grado di costruirli: alcuni sono vecchissimi, posso avere anche più di 150 anni. Un oggetto bizzarro la cui funzione originaria era diversa: si trattava infatti di un pezzo del banco di tessitura. Sul "pettine" si appoggia la spirale di pasta che acquista la caratteristica "rigatura". Si uniscono a questo punto le due estremità formando una corona. Appena ottenuta la forma, ciascun dolcetto viene fritto.

## **Art.7**

### **Cottura, refrigerazione...**

Le cuddrireddre vengono fritte immergendole in abbondante olio bollente, che si avrà successivamente (al termine della produzione giornaliera) cura di eliminare.

L'olio deve essere in quantità sufficiente a coprire i dolci da cuocere e ben caldo, ma a temperature che non superino i 180°C.

## **Art.8**

### **Descrizione del prodotto finito**

Forma: tipica a coroncina

Colore: marrone

Sapore: di dolce secco, mai stucchevole, con, in evidenza, le note di cannella e scorza d'arancio e un lievissimo sentore di vino rosso

Odore: cannella ed arancia

Consistenza: dura e croccante

Dimensioni: rotonda dal diametro di circa 5 cm

Peso: 2 tipologie, 50 grammi e 30 grammi.

## **Art.9**

### **Commercializzazione**

Il prodotto, dopo la preparazione, viene conservato a temperatura ambiente (non oltre i 30° C) in luogo secco e asciutto.

Si consiglia di conservare il dolce in contenitori a chiusura ermetica.

In questo modo il prodotto, molto igroscopico, si mantiene fragrante e croccante per quattro mesi (120 giorni), nel caso di confezionamento in sacchetti, e per 1 anno, nel caso di confezioni in atmosfera modificata.

## **Art.10**

### **Etichettatura**

Tutte le confezioni delle Cuddriredde di Delia sono provviste di etichettatura identificante il produttore (nome, luogo di produzione), gli ingredienti, (indicare anche ove possibile la provenienza territoriale degli ingredienti, come ad esempio: "farina di grano siciliano", o "olio extra vergine d'oliva del territorio della provincia di Caltanissetta", ecc.) il peso, il tempo medio di consumo TMC, il lotto, e in ogni caso devono rispettare tutte le normative di legge previste dalla Comunità Europea e dallo stato Italiano.

## **Art.11**

### **Controlli**

Autocontrollo previsto dal Decreto Legislativo n.155/1997 (Haccp, attuazione della Direttiva Quadro CE n.43/1993).

---

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.

31 Luglio 2008, Delia (CL).

Firme dei produttori:

---

---

---

---