



REGOLAMENTO D'USO

Marchio di Certificazione



Art. 1 – Scopo del Regolamento, Titolare, definizioni.

- 1.1 Il presente Regolamento definisce le regole per l'utilizzo del Marchio di Certificazione “MORZELLO - ricetta originale – Antica Congrega Tre Colli - Catanzaro” (figurativo)



(d'ora in avanti “Il Marchio”) concesso in uso dall'Associazione Culturale Antica Congrega Tre Colli di Catanzaro (di seguito “Titolare”) a operatori e/o esercenti elencati nel successivo articolo 3 (di seguito “Utenti Autorizzati”) che intendano utilizzarlo per certificare la produzione/ristorazione del piatto tipico “Morzello” secondo i canoni della ricetta



tradizionale, tramandata di generazione in generazione.

- 1.2 Il “Morzello” - c.d. morzeddhu nel linguaggio dialettale - è un piatto tipico della tradizione popolare catanzarese a base di interiora (c.d. quinto quarto) di origine esclusivamente bovina. Esso è caratterizzato anche dalla presenza di ulteriori ingredienti, che conferiscono un particolare gusto ed una notevole piccantezza. Viene tradizionalmente degustato all’interno di un pane tipico, anch’esso catanzarese, denominato “pitta”.
- 1.3 Il Titolare è l’Associazione non riconosciuta “Associazione Culturale Antica Congrega Tre Colli” con sede in Catanzaro viale Cassiodoro, 13 (CF:97080700798); la predetta associazione, senza scopo di lucro, si prefigge la tutela, la promozione e la valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali del territorio, con particolare riguardo al suddetto piatto tipico.
- 1.4 Il Titolare attesta di essere in possesso delle condizioni di cui all’art. 11-bis comma 1 del Codice Italiano della Proprietà Industriale (Decreto Legislativo n. 30/2005 e successive modifiche), ovvero dichiara, attraverso il Presidente e legale rappresentante pro tempore, di non svolgere alcuna attività che comporti la fornitura di prodotti o servizi del tipo certificato (Allegato 1).

Art. 2 – Marchio di Certificazione ed elenco prodotti e servizi.

- 2.1 Il Marchio di Certificazione sopra riportato è un segno, il cui scopo è certificare caratteristiche e metodologie di produzione e somministrazione nel rispetto della ricetta tradizionale del prodotto alimentare “Morzello”.
- 2.2 Il Marchio contraddistingue i seguenti prodotti e servizi rientranti nelle classi internazionali 29, 30 e 43 della Classificazione di Nizza e più specificatamente i seguenti:
 - Classe 29: piatti pronti principalmente a base di carne; piatti pronti cotti costituiti principalmente da carne; piatti a base di carne cotta; frattaglie commestibili cotte;
 - Classe 30: Pane ripieno; Sughì di carne [salse];
 - Classe 43: servizi di ristorazioneprodotti e offerti in conformità alle disposizioni degli articoli 3, 4 e 5 seguenti.
- 2.3 Il Marchio sarà concesso in uso agli Utenti Autorizzati definiti al successivo articolo 3, secondo le modalità ivi indicate, subordinatamente al pieno rispetto degli articoli 4 e 5 seguenti.

Art. 3 – Utenti Autorizzati e modalità di uso del Marchio di Certificazione.

- 3.1 L’uso del Marchio di Certificazione è contemplato nei confronti degli Utenti Autorizzati che rispettano le regole di produzione di cui ai successivi articoli 4 e 5, e specificatamente:
 - a) Attività di ristorazione e trattorie tipiche che preparano, per i propri clienti, il piatto tipico catanzarese mediante preparazione in loco, al fine della consumazione all’interno del locale di ristorazione, o perasporto: l’uso del Marchio può avvenire mediante bollo adesivo da applicare su una superficie all’interno del locale di esercizio dell’attività di somministrazione



del prodotto cucinato “morzello”;

- b) Macellerie che producono, anche artigianalmente, il prodotto fresco “morzello”: l’uso del Marchio può avvenire mediante un sigillo o altro idoneo contrassegno apposto sulla confezione contenente il prodotto, e mediante un bollo adesivo da applicare su una superficie all’interno del locale di vendita del prodotto stesso;
- c) Produttori, anche su vasta scala, del prodotto conservato “morzello”: l’uso del Marchio può avvenire mediante sigillo o altro idoneo contrassegno sulla confezione contenente il prodotto.

3.2 Il bollo adesivo / sigillo / contrassegno da applicare è fornito dal Titolare; è vietata la riproduzione del Marchio di Certificazione da parte degli Utenti Autorizzati senza consenso del Titolare.

Art. 4 – Caratteristiche del prodotto: ingredienti, ricetta, e metodo di preparazione.

4.1 La ricetta è riferita ad un dosaggio degli ingredienti per 4/5 consumatori, considerando circa 2 porzioni per singolo consumatore.

4.2 Gli ingredienti che compongono la ricetta sono:

- Trippa [1,5 Kg]: Abomaso (*c.d. quagghiariu*), Omaso (*c.d. centupezzi*), Reticolo (*c.d. cuffia*), Rumine (*c.d. trippa liscia*);
- Milza [200 gr.];
- Polmone [200 gr.];
- Cuore (parte superiore - *c.d. delicata*) [300 gr.];
- Intestino (crasso e cieco) [200 gr.];
- Grasso vaccino (renale o cardiaco) [150 gr.];
- Animelle (ghiandole salivari) [100 gr.];
- Esofago [200 gr.];
- Trachea [100 gr.];
- Concentrato di pomodoro [600 gr.];
- Concentrato di peperoni [2 cucchiaini da tavola];
- Peperoncini piccanti [a piacere];
- Origano [un mazzetto];
- Alloro secco [quantità riportate nelle diverse fasi di preparazione];
- Sale [q.b.].

4.3 Il metodo di preparazione consiste nella procedura che prevede le seguenti quattro fasi:

A) Lavaggio, B) Precottura, C) Taglio, D) Cottura finale.

A) Lavaggio.

Premettendo la dovuta attenzione al fine di una igiene maniacale, si distingue il lavaggio separato dei diversi ingredienti (interiora), secondo i gruppi e il modo che segue:

- per quanto riguarda l’omaso, il reticolo e il rumine, occorre che siano sciacquati, frizionati



- con sale elimone, lasciati in acqua in ammollo per due ore e infine risciacquati;
- l'abomaso e l'intestino devono essere sciacquati e lasciati in ammollo con acqua sale e limone per tre ore, quindi risciacquati;
 - le frattaglie rimanenti (milza, polmone, cuore, animelle, esofago e trachea) devono essere lasciate in acqua in ammollo per un'ora, al fine di eliminare l'effetto del sanguinamento residuo. Per facilitare il termine del sanguinamento è consigliabile, prima dell'ammollo, tagliare grossolanamente il cuore, il polmone e la milza. L'esofago, prima del suddetto ammollo, deve essere tagliato longitudinalmente, privato della membrana interna e sciacquato.

B) Precottura.

Anche questa fase viene divisa in base ai diversi ingredienti.

- L'omoso, il reticolo e il rumine, dopo un primo taglio grossolano, con l'aggiunta di 2/3 foglie di alloro, vengono messi a cottura per 15 minuti dall'ebollizione. L'acqua di cottura si lascia raffreddare, per raccogliere il grasso condensato in superficie.
- L'abomaso e l'intestino, insieme a 2/3 foglie di alloro, vengono messi a cottura per 5 minuti dall'ebollizione; entrambi a fine precottura, devono essere sciacquati accuratamente.
- La milza, isolatamente per evitare di scurire gli altri ingredienti, con l'aggiunta di una foglia di alloro deve essere sbollentata per due volte, avendo cura di cambiare l'acqua e, di seguito, sciacquata.
- Tutte le rimanenti frattaglie (ad eccezione del polmone di cui si dirà subito dopo) devono essere precotte insieme per 5 minuti dall'ebollizione; il polmone, invece, necessita di ulteriori 10 minuti di precottura; di seguito, anch'esse devono essere risciacquate.

C) Taglio.

Si procede al taglio dell'omoso, del rumine e del reticolo, i quali vengono ridotti in pezzi di circa cm. 4x1. La trachea rimane intera.

Tutti gli altri ingredienti rimanenti devono essere tagliati in pezzi di circa cm. 1x1.

D) Cottura finale.

Premessa: durante l'ultima fase della cottura finale, quindi al contempo ed a parte, si prepara a fuocospento il "sugo", unendo il concentrato di pomodoro, il concentrato di peperoni e una quantità di acqua tiepida, in modo da creare un composto non troppo denso, né troppo liquido. Questa miscela, così formata, si verserà a tempo dovuto in una pentola (di cui al comma successivo) con tutte le parti (con esclusione della milza) appena soffritte.

Ritornando alla cottura finale, quindi dopo il taglio, occorre versare in una pentola di adeguate dimensioni tutti gli ingredienti tagliati, includendo il grasso residuo dell'acqua di cottura della trippa e la porzione di grasso (renale o cardiaco). Quindi, il tutto si fa soffriggere per pochi minuti.

A questo punto, si aggiunge nella suddetta pentola: il "sugo" preparato a parte ed indicato nella premessa, l'alloro (4/5 foglie), il sale (in quantità adeguata) e un fascio di origano, che serve anche per rimestare ripetutamente il contenuto della pentola, a mò di cucchiaio. Il tutto si lascia cuocere a fuoco lento per 4/5 ore.

La milza verrà aggiunta nella pentola, quindi insieme al resto degli ingredienti, 15 minuti prima



della fine della cottura complessiva.

La trachea si può togliere a fine cottura, o prima che si scomponga, insieme alla porzione di grasso (renaleo cardiaco) residua che non si è sciolta. Prima di procedere a servire caldissimo il “morzello” così cotto, si aggiunge qualche peperoncino piccante fresco.

Il “morzello” deve essere servito nella tradizionale pitta, i cui pezzi, della lunghezza di circa 18/20 cm., vengono prima tagliati a libretto ed imbevuti di sugo alle due estremità.

Art. 5 – Caratteristiche del servizio di ristorazione.

- 5.1 Il servizio potrà essere svolto al tavolo e da asporto. La pietanza in oggetto, tradizionalmente da servire nel pane tipico catanzarese denominato “pitta”, potrà essere servita alternativamente nel piatto, con il pane tipico “pitta” a parte.
In ogni caso andrà servito caldo.

Art. 6 – Controlli.

- 6.1 L’Utente Autorizzato deve consentire al Titolare l’esercizio del diritto di effettuare i controlli a campione, al fine di accertare il rispetto delle prescrizioni indicate negli articoli 4 e 5 del presente Regolamento.
- 6.2 Il Titolare procede ad effettuare i controlli direttamente, tramite un proprio comitato interno nominato a tale scopo. I controlli saranno effettuati presso i locali dell’Utente Autorizzato, al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Regolamento specificatamente negli articoli 3, 4 e 5.
- 6.3 I controlli saranno effettuati almeno una volta l’anno, senza predeterminazione del mese di riferimento, il quale, quindi, può variare. Il controllo dovrà essere preceduto da preavviso di almeno 24 ore.
- 6.4 I controlli avranno ad oggetto:
- la verifica degli ingredienti utilizzati;
 - la verifica della procedura seguita nel processo di produzione;
 - la verifica della reale paternità-riconducibilità del prodotto all’Utente Autorizzato, che, dunque, non deve essere prodotto in alcun caso e modo per interposta persona;
 - la corretta conservazione anche degli ingredienti.

Art. 7 - Corrispettivo e Sanzioni.

- 7.1 L’uso del Marchio di Certificazione da parte dell’Utente Autorizzato ha come corrispettivo il versamento di una quota annuale di importo simbolico pari ad euro 100,00 (cento e centesimi zero).
- 7.2 Qualora sarà riscontrata qualunque violazione dei criteri posti dal presente Regolamento, oggetto di verifiche di cui ai precedenti art. 4, 5, 6, l’Utente Autorizzato perderà in via immediata il diritto di uso del Marchio di Certificazione e provvederà immediatamente a restituire al Titolare i Bolli



Adesivi / sigilli/ contrassegni raffiguranti il Marchio di Certificazione.

Art. 8 – Allegati.

- 8.1** Si allega dichiarazione del Titolare che attesta di essere in possesso delle condizioni di cui all'art. 11 bis comma 1 del Codice Italiano della Proprietà Industriale (Decreto Legislativo n. 30/2005 e successive modifiche), ovvero dichiara, attraverso il Presidente e legale rappresentante pro tempore, di non svolgere alcuna attività che comporti la fornitura di prodotti o servizi del tipo certificato (Allegato 1).