



# Statuto del Territorio del Comune di Canneto Pavese

ART. 1 FINALITA' GENERALI .....	
ART. 2 PRINCIPI FONDAMENTALI .....	
ART. 3 PORTATORI DI INTERESSE .....	
ART. 4 IL TERRITORIO .....	
ART. 5 AZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO LOCALE .....	
ART. 6 L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	
ART. 7 I CITTADINI.....	
ART. 8 GLI OPERATORI ECONOMICI .....	
ART. 9 INFORMAZIONE E PARTECIPAZIONE .....	
ART. 10 ENTRATA IN VIGORE DELLO STATUTO .....	

Approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 32 del 28.11.2007

## **PREAMBOLO**

Partendo dall'idea che il territorio non può essere inteso solo come un luogo geografico costituito dalla natura e dal paesaggio bensì come un insieme di storia, tradizioni e culture e che proprio nella storia del territorio e nella cultura di chi lo abita siano in parte iscritti gli elementi del suo progetto (sia esso di conservazione o di trasformazione), lo Statuto del Territorio mette al primo posto il benessere delle persone, la difesa dell'ambiente, la tutela delle radici storiche e culturali della comunità locale.

Lo Statuto considera il territorio non una semplice superficie predisposta a qualsiasi mutamento ed uso, bensì un'entità dotata di un spessore storico, naturale, ambientale, antropico, anche quando svolge ruoli di luogo di produzione e di scambio dei beni o di rete in cui si sviluppano e si consolidano i processi di convivenza sociale. Come ad esempio nel caso della viticoltura e delle attività ad essa collegate in modo diretto ed indiretto: artigianato, agriturismo, vendita diretta dei prodotti e ristorazione, il cui mantenimento e sviluppo sono indispensabili per salvaguardare gran parte delle ricchezze ambientali, paesaggistiche e culturali che caratterizzano gli spazi rurali.

## **ART. 1 FINALITA' GENERALI**

Lo Statuto del territorio è una carta "dei diritti e dei doveri" che - riconoscendo il territorio come un bene complessivo della collettività, delle comunità locali e dei singoli che vi abitano - definisce gli impegni che tutti gli attori presenti sul territorio devono confermare ed attuare, anno per anno, in merito alla tutela e alla salvaguardia del patrimonio ambientale, paesaggistico e culturale.

## **ART. 2 PRINCIPI FONDAMENTALI**

L'Amministrazione Comunale rappresenta la comunità di Canneto Pavese, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo. Ogni cittadino del Comune di Canneto Pavese è il depositario dei principi contenuti nel presente Statuto.

Nelle sue attività di salvaguardia e valorizzazione delle risorse ambientali, artistiche e turistiche che caratterizzano il territorio e che favoriscono l'espansione delle relazioni culturali, sociali ed economiche, la comunità di Canneto Pavese ispira le proprie azioni:

- alla difesa dell'ambiente e della salute come beni da preservare per migliorare la qualità della vita di tutti i suoi cittadini, residenti o ospiti;
- alla tutela e valorizzazione del paesaggio e del patrimonio storico, artistico e delle tradizioni locali fra i valori fondamentali della comunità, anche nella

prospettiva di un rafforzamento della vocazione culturale e turistica della città;

- alla promozione di uno sviluppo ecosostenibile dei settori economici (in particolare quelli dell'agricoltura ed in particolare della viticoltura, dell'offerta turistica e dei prodotti tipici) presenti nel territorio;
- al riconoscimento ed alla tutela dei diritti e degli interessi individuali e collettivi dei cittadini utenti e consumatori, cioè di coloro che utilizzano o acquistano beni o servizi;
- alla promozione dell'effettiva partecipazione di tutti i cittadini all'attività politica e amministrativa locale.

Il Comune tutela, migliora e valorizza il patrimonio ambientale vigilando contro ogni forma di inquinamento e degrado e attuando idonee forme di prevenzione e controllo. A tal fine promuove l'educazione ecologica e favorisce ogni iniziativa:

- per il miglioramento dell'ambiente e della qualità della vita;
- per il rispetto della storia e valorizzazione della struttura che la Città si è data attraverso i secoli;
- per la tutela e difesa del territorio, inteso come patrimonio sociale, economico, paesaggistico e monumentale, di cui va favorita la fruibilità turistico - culturale;
- per la promozione di ambiti e strutture atti e favorire la vita di relazione.
- per il mantenimento della vitivinicoltura di qualità cui contribuisce partecipando o proponendo iniziative specifiche, riconoscendola quale elemento trainante dell'economia locale.

### **ART. 3 PORTATORI DI INTERESSE**

Sono soggetti interessati alla messa a punto ed alla applicazione dello Statuto Territoriale:

- l'Amministrazione Comunale, in quanto considera la salvaguardia ambientale, culturale e storica del territorio comunale un impegno prioritario;
- i cittadini (privati, associazioni, scuole, ...), che il territorio lo abitano e lo vivono come luogo di lavoro, di apprendimento, di scambio di rapporti interpersonali, di memoria storica della propria comunità di appartenenza;
- gli operatori economici, in una prospettiva di sviluppo economico di lungo periodo nel pieno rispetto del patrimonio ambientale e socio-culturale del territorio e nella consapevolezza che le attività produttive legate allo sfruttamento dei luoghi sono prima di tutto conoscenza e scambio di valori socio-culturali, nonché rispetto delle peculiarità, delle identità e delle autenticità locali.
- Enti pubblici e privati che operano nella ricerca e nell'assistenza tecnica

dei principali ambiti territoriali, dell'urbanistica, del paesaggio, dell'agricoltura e del territorio in genere.

Nella redazione dello Statuto Territoriale del Comune di Canneto Pavese sono stati coinvolti i seguenti soggetti:

Biblioteca pubblica dell'Unione di Comuni "Prima Collina"

L'Associazione Nazionale "Città del Vino"

## **ART. 4 IL TERRITORIO**

Le prime citazioni storiche di un borgo a nome "**Caneto**" risalgono al XII secolo, anche se il suo territorio fa parte di una zona collinare già popolata in remota epoca preistorica da tribù di stirpe ligure. "Caneto" era il nome della parrocchia, ma non del Comune che era chiamato Montù de Gabbi, dal nome della famiglia **Gabbi**, nobili pavesi di parte guelfa.

Quello che oggi si presenta come un solo comune, nei secoli addietro era invece un insieme di comunità distinte: Montù de Gabbi (Montuè), Beria, Vigalone, Canneto (inteso come l'odierna frazione capoluogo del comune) e Monteveneroso. Nel Settecento, esse erano entità autonome e ognuna di esse aveva le proprie unità amministrative, radunava un proprio Consiglio Generale e prendeva decisioni in totale indipendenza. Fu solo verso la fine del Settecento che queste comunità, ritenute troppo piccole per reggersi da sole, vennero unite a Montù de Gabbi.

Il 9 ottobre 1885, in una seduta del Consiglio Comunale, venne proposto al Governo, il cambiamento del nome del comune con la seguente motivazione: "l'unico prodotto delle nostre terre è il vino; esso si consuma nella Lombardia ed è delizia dei Lombardi che lo chiamano per vino de' Caneto. Questo nome per i suoi vini generosi e spumanti è conosciuto non solo in Lombardia ma in parecchie città d'Italia e nell'America. Il nome di Montù de Gabbi non è conosciuto qual produttore di vini generosi e prelibati". La risposta fu affermativa e, con un decreto di Umberto I Re d'Italia, dal 1 gennaio 1886 Montù de Gabbi cambiò ufficialmente la sua denominazione in quella di Canneto Pavese. Nell'ambito comunale, fra la fine del XIX e l'inizio del XX, sorsero importanti iniziative da parte dei tecnici e dei viticoltori locali per la "ricostruzione" post fillosserica dei vigneti dell'Oltrepò Pavese distrutti dalla Fillossera giunta dagli Stati Uniti d'America che in quegli anni devastò la quasi totalità della viticoltura europea. Negli anni '60 del secolo appena trascorso a Canneto Pavese nacque l'Eliconsorzio come associazione di viticoltori che provvede ai trattamenti di difesa delle colture vitate mediante l'uso di mezzi aerei (elicotteri), uno dei pochi ancora oggi operanti in Europa. Alla definizione delle D.O.C (vini a denominazione di origine controllata "Oltrepò Pavese"), avvenute negli anni '70 del secolo passato, venne riconosciuta alla sola zona viticola di Canneto Pavese ed a pochi Comuni limitrofi la sottodenominazione geografica per i vini Buttafuoco e Sangue di Giuda, a riconoscimento dell'elevata vocazionalità vitivinicola e delle esclusive caratteristiche qualitative

dei vini qui ottenuti.

Il territorio agricolo comunale di Canneto Pavese, specificatamente destinato alla vitivinicoltura fin dall'antichità, ormai da alcuni secoli è dominato in misura preponderante dalla viticoltura. Oggi i vigneti ricoprono oltre l'80 % della superficie totale del Comune e dominano il paesaggio quasi senza soluzione di continuità.

1 - Dal punto di vista **paesaggistico-ambientale**, nel territorio del Comune di Canneto Pavese sono presenti:

#### **Oasi "Valle Recoaro"**

La Valle Maga (o valle di Recoaro di Broni) è l'unica nel territorio settentrionale dell'Appennino Pavese, ad aver conservato una certa naturalità e per questo motivo unito alla vicinanza ed alla possibilità di fruizione due più grossi centri dell'Oltrepò Pavese Orientale, il WWF Oltrepò Pavese propone alle amministrazioni di Canneto Pavese, Broni e Stradella di creare un'area dotata di strumenti urbanistici particolari integrati con una gestione autonoma, per una conservazione più accurata e attenta alla sua peculiare naturalità, caratterizzata dalla estrema sensibilità e fragilità ambientale, e della sua caratteristica presenza antropica sia quella residenziale che quella legata alle attività produttive da tempo operanti.

#### **Fonti di Recoaro**

Nella Valle tra Canneto Pavese e Broni, immerse nel verde di un rigoglioso parco, sono ospitate le Fonti di Recoaro in una costruzione in stile perfettamente liberty risalente all'inizio del '900. Recentemente, nel 1999, Recoaro è stato acquistato dalla società "Fonte Salus s.r.l." che, con l'intento di riportare il complesso al suo antico splendore e con l'aiuto dei Comuni di Broni e Canneto Pavese, ha iniziato il restauro e il recupero degli immobili, conservando e valorizzando il patrimonio artistico, realizzando nuovi spazi per quelle strutture che erano carenti negli anni passati e creando le condizioni per permetterne l'utilizzo nel periodo invernale, e anche per accogliere nel miglior modo i clienti nelle diverse attività che si svolgeranno. La nuova società, inoltre, si è occupata del recupero delle vecchie fonti sulfureo-magnesiache, ufficialmente riconosciute dallo Stato.

2- Dal punto di vista **Artistico-Culturale**, nel territorio del Comune di Canneto Pavese sono presentii:

#### **Pozzo di Sant'Antonio**

Situato in località Malaspina (indicazione per Vigalone dalla provinciale Stradella – Santa Maria della Versa), il pozzo appare ora come un manufatto di mattoni a vista, ma ha raccolto, nel passato, testimonianza delle vicende famigliari e nobiliari locali. Il pozzo recava una lapide posta da Giovanni Marco Arrigoni nel 1511, a ricordo della Beata Guarisca Arrigoni. Nel marmo, oltre allo stemma degli Arrigoni, si trovavano le figure di S. Antonio, di S. Rocco con il cane, di Filippo Maria Visconti e della stessa Guarisca Arrigoni. La lapide venne trafugata il 7 gennaio 1978. Sulla lapide era incisa la seguente iscrizione: "A Evarisca Arrigoni che ottenne per la santità della vita da Filippo Maria duca di Milano il 13 gennaio 1438 l'immunità perpetua a favore degli Arrigoni, del Quartironi e dei Rognoni, espulsi dalla Valle di Taleggio dagli invasori Veneti, pose questo monumento Giò Marco Arrigoni l'anno 1511".

### **Chiesa di San Marcellino (resti)**

I resti di San Marcellino, situati lungo la strada sottostante l'attuale chiesa parrocchiale (dal cui sagrato è ben visibile il campanile), sono costituiti da un corpo di fabbrica con volta a botte e il campanile baroccheggianti, il tutto a mattoni a vista, alquanto fatiscenti.

### **Castello Candiani**

Costruito nell'XI secolo in posizione strategica tra la rocca di Montalino e il castello di Cigognola, era un edificio grandioso. I pochi ruderi rimasti, che possono essere visitati, sono segnalati lungo la strada che da Broni porta al centro di Canneto. Si dice che possedesse 365 finestre, tante quanti i giorni dell'anno. Fu teatro di sanguinosi scontri, protrattisi a lungo tra Beccaria, Belcredi, Gabbi ed altri tra cui i Malpaga, che diedero il nome ad un castello di cui rimangono solo alcune vestigia. Nel 1818 acquistò fama per aver ospitato la Regina Carolina Amelia moglie di Giorgio IV d' Hannover. Per quanto si è detto sopra, risulta evidente quanto il castello rappresentasse un' importante testimonianza del passato, e come tale fosse necessaria la sua salvaguardia e conservazione. Ma né motivi di ordine artistico, né i vincoli e la tutela della regia Sovrintendenza all'Arte, valsero ad evitare la distruzione. Nel 1925 l'ing. Angelo Pollini di Pavia comprò dalle Contesse Vittoria e Romana Rota - Candiani la proprietà del castello e ne iniziò la demolizione. Solo verso la fine del 1926, davanti a quest'opera di sistematica demolizione, operata senza alcuna autorizzazione, il Podestà di Canneto chiese l'intervento della Sovrintendenza. E quando, all'inizio di dicembre, venne intimata la sospensione dei lavori, non rimanevano in piedi che poche mura, tanto che oggi non ne rimangono che i sotterranei e pochi ruderi.

### **Chiesa parrocchiale Santi Marcellino, Pietro ed Erasmo**

A testimoniare le antiche origini del Comune di Canneto Pavese c'è questa chiesa parrocchiale eretta nel XII secolo e dedicata ai Santi Marcellino, Pietro ed Erasmo. La parrocchia detiene anche pregevoli opere pittoriche, di cui quattro raffiguranti "Le Virtù Teologali", "La morte di S. Giuseppe" (sec.XVII), "Lo sposalizio della Vergine" e "Sant'Apollonia". Notevole è poi una "Deposizione" forse proveniente dalla chiesa locale degli Agostiniani.

3 - Dal punto di vista della **produzione enogastronomica**, nel territorio del Comune di Canneto Pavese sono presenti:

#### **Prodotti tipici**

Nome Prodotto 1: ***Cacciatorini***

Descrizione: Salami di piccola taglia, asciutti e compatti, caratterizzati da un colore rosso rubino, nei quali i granelli di lardo sono distribuiti in maniera uniforme. La polpa di maiale (proveniente esclusivamente da suini nati e allevati nelle aree geografiche del Nord e Centro Italia incluse nel disciplinare di produzione, gli stessi capi utilizzati per produrre i prosciutti Dop di Parma e di San Daniele) viene scelta con cura perché il cacciatorino stagiona poco e il sapore della carne dev'essere pulito, macinata più fine che per il salame di Varzi (si definisce taglio Valle Versa) e impastata con poco sale, il solito misto di spezie in polvere in quantità moderata, il pepe nero in grani, vino bianco. Il tutto finisce nel budello dell'intestino basso legando in modo da ottenere salamini lunghi poco più di un pollice. Poi stagionano da una a quattro settimane, assolutamente non oltre

Cenni storici e geografici: Sono i salamini che mangiano gli anziani del paese quando giocano a carte e devono mandar giù qualcosa di solido per reggere il bicchiere di Barbera. Non si

affettano, si pelano con facilità interi e si mangiano tenendoli in mano con un tocco di micca. Regioni italiane di produzione, oltre alla Lombardia, sono Abruzzo, Emilia-Romagna, Veneto, Toscana, Umbria, Marche, Piemonte, Lazio, Friuli Venezia Giulia

Vini abbinati: Per i salumi crudi e stagionati (prosciutto crudo, salami non agliati, culatello, spalla, coppa) sono consigliati sia vini bianchi composti o anche frizzanti (tipo Malvasia e Pinot Grigio), che vini rossi e rosati morbidi (Pinot nero). Ma se si vuole seguire l'esempio degli abitanti di Canneto Pavese, consigliato l'accostamento con il Barbera o la Bonarda.

#### Nome Prodotto 2: **Chisola**

Descrizione: Croccante fuori ma morbida dentro, tagliata a pezzetti oggi svolge soprattutto il ruolo di stuzzichino prima del pasto, ma non è questo il suo mestiere: la *chisola* sfamava chi faticava per lavoro o per divertimento, per esempio il cacciatore al rientro dalla battuta, e la sua morte è tagliata a metà, farcita di pancetta e scaldata sulla piastra o sul camino.

Ingredienti: 1 Kg di farina bianca, 75 gr di lievito di birra, 400 gr di ciccioli freschissimi tagliati a tocchetti di circa 1 cm, 1 etto di strutto, ½ bicchiere di vino bianco secco, sale q.b. ma solo se i ciccioli sono poco salati, olio d'oliva per ungere la teglia, acqua tiepida.

Tecniche di preparazione: Con due etti di farina, il lievito di birra e un po' d'acqua tiepida, almeno dodici ore prima, fate un panetto (secondo lievito) mettetelo in una ciotola con il fondo cosparso di farina bianca, coprite con altra farina e tenetelo in un luogo caldo. In una padella soffriggete i ciccioli con lo strutto e qualche cucchiaio d'acqua qualora dovessero seccare troppo. Disponete poi il resto della farina bianca a fontana sulla spianatoia, mettete al centro il panetto di lievito con l'acqua tiepida e il vino; impastate e lavorate per alcuni minuti e quindi aggiungete all'impasto i ciccioli. Lasciate quindi riposare l'impasto per almeno un'ora. Stendete la pasta in modo da avere uno spessore di circa 1 cm e mezzo in una teglia leggermente unta. Lasciate lievitare fino a quando si alzerà di un ulteriore centimetro. Mettete in forno precedentemente riscaldato a 180°C per 30/35 minuti.

#### Nome Prodotto 3: **Coppa dell'Oltrepò**

Descrizione: La coppa, ovvero l'omonima parte del maiale (il muscolo sopra al collo) salata, insaccata e conservata a crudo, che si fa nell'Oltrepò pavese è molto diversa da quella piacentina soprattutto per un particolare determinante: le dimensioni. Più magra e più piccola, richiede una mano magica del salumiere perché rispetti comunque il gusto nordico del salume dolce e non venga sapida come gli Ossocolli del centro-sud. Resta in concia 5 o 6 giorni con il sale e le spezie preferite di ogni produttore (comunque poche), poi viene bagnata nel vino. Quindi viene insaccata in budello grosso naturale e lasciata stagionare per un anno, se non anche un anno e mezzo. Naturalmente diventerà quasi secca, pressoché impossibile da affettare. Viene allora avvolta in uno strofinaccio e lasciata in infusione in un vino rosso corposo, un barbera vecchio stile. Dopo qualche giorno si sarà ammorbidita, la pelle sarà completamente viola e si staccherà facilmente. Allora la coppa sarà affettabile, gustosa, saporita ma non salata:

Vini abbinati: Sono consigliati vini secchi o amabili, frizzanti o rossi con buona acidità, anche mossi (Bonarda dell'Oltrepò):

#### Nome Prodotto 4: **Miccone** (*Prodotto Agroalimentare Tradizionale*)

Descrizione: L'impasto è duro, ossia con solo il 35/40% d'acqua: in tal modo il pane potrà mantenersi a lungo fragrante in zone con clima tanto umido. Ne risultano pagnotte saporite, con aroma di pasta lievitata ben distinto, crosta spessa e mollica bianchissima, soffice ed elastica, che si esaltano con salumi stagionati e piuttosto dolci e sono ideali per "pucciare" gli intingoli degli stracotti.

Cenni storici e geografici: Nei forni che usano ancora il lievito naturale non c'è di meglio, per

accompagnare la coppa e il salame di Varzi, di questo grosso pane di pasta dura lasciato riposare per un paio di giorni. L'impasto che dà origine a questo tipo di pane è molto faticoso da lavorare e si ritrova (senza grassi come questo oppure condito con strutto) lungo tutta la valle del Po seppure con forme diverse. Ha una tradizione che risale al medioevo, con l'obiettivo di ottenere pane con minor percentuale di umidità.

#### Nome Prodotto 5: **Pancetta arrotolata**

Descrizione: La fattura è semplicissima e tende a valorizzare il gusto intrinseco delle carni dei suini lombardi e i profumi dovuti all'ambiente della lunga stagionatura: salata e pepata con abbondanza, aromatizzata con poco aglio, viene arrotolata e fatta maturare. Se non si sono fatti errori (soprattutto lasciando cuscinetti d'aria), diventa spesso un salume eccellente, in cui la sapidità e l'aroma particolare sovrastano la sensazione di grasso.

Cenni storici e geografici: Sono ancora molte le famiglie e le piccole macellerie che in Oltrepò uccidono il maiale e fanno i salami (simili a quelli di Varzi) e altri insaccati in modo artigianale. Il clima dell'Oltrepò è particolarmente adatto alla lunga stagionatura di straordinarie coppe e della pancetta arrotolata, ed è quest'ultima che più incuriosisce: proprio la lavorazione manuale e un po' a occhio nei dosaggi da parte di piccolissimi produttori fa sì che ogni pancetta sia diversa dalle altre.

#### Nome Prodotto 6: **Salame**

Descrizione: E' di puro suino, con un disciplinare severo sulla provenienza e il metodo d'allevamento degli animali (i maiali, per esempio, non devono pesare meno di 150 kg); macinato a grana piuttosto grossa, è aromatizzato con infuso di aglio nel vino rosso e pepe nero in grani, insaccato in budello rigorosamente naturale, di pezzatura tra i 500 g e i 2 kg, stagionato 6/8 mesi. I tagli di carne impiegati sono: spalla, coscia, lonza, filetto, coppa snervata, pancettoni mondati, triti di prima qualità e grasso di guancia e lardello per un massimo del 40%. In base alla pezzatura si distingue in varie tipologie: filzetta che ha una stagionatura di circa 45 giorni, filzettone con stagionatura di 60 giorni, sottocrespone a budello semplice con stagionatura di 120 giorni e cucito a budello doppio con stagionatura di minimo 180 giorni. Al taglio deve presentarsi tenero e di colore rosso vivo, con impasto compatto e bella presenza della parte bianca. I luoghi originali di stagionatura e la produzione artigianale garantiscono un salame tenero anche a giusta maturazione ma non molle né troppo grasso, di gusto dolce e delicato, di aroma intenso e caratteristico, che ben si sposa con i pani tipici del territorio (miccone pavese, micca di Stradella).

Tecniche di preparazione: I metodi di preparazione sono regolamentati dalla normativa nazionale, con precise fasi di lavorazione, preparazione, asciugatura e stagionatura.

Cenni storici e geografici: Originario della provincia di Pavia, il salame oggi vanta una produzione diffusa nelle province di Pavia, Alessandria e Piacenza, ha una storia più che millenaria che risale agli insediamenti longobardi, pur se i primi documenti ufficiali risalgono al 1100.

Vini abbinati: Bonarda dell'Oltrepò, Buttafuoco, Rosso Oltrepò, Sangue di Giuda Oltrepò Pavese

### **Piatti tipici**

#### Nome Prodotto 7: **Agnolotti (ravioli) di brasato o stracotto**

Descrizione: Un pranzo come si deve, in tutto l'Oltrepò, pretende i ravioli, anzi gli agnolotti, col ripieno di brasato.

Tecniche di preparazione: *Ingredienti:*

800 g di polpa di manzo (ideale il taglio Cappello del prete)

700 g di farina bianca

200 g di pomodori pelati passati

50 g di burro

50 g di lardo

6 uova

2 bicchieri di vino rosso

1 carota

1 cipolla

1 gamba di sedano

1 foglia d'alloro

brodo di carne

sale e pepe

Fate la pasta con la farina, le uova e acqua quanto basta. Rosolate nel burro, con gli odori battuti insieme al lardo, la carne di manzo, bagnatela col vino e fatelo consumare. Aggiungete 2 mestoli di brodo e i pomodori, salate e pepate. Dopo tre ore di cottura a fuoco molto lento e in braseira coperta ermeticamente, tritate la carne, mescolatela al parmigiano, alle uova, a parte del suo sugo e a un pizzico di noce moscata. Col composto fate delle palline che porrete a distanza regolare sulla pasta tirata sottile. Coprite con un'altra sfoglia di pasta e ricavate dei ravioli quadrati. Per il condimento usate il sugo del brasato, ristretto se necessario e passato al setaccio.

Vini abbinati: Suggesto l'accostamento con vini rossi piuttosto robusti, come Bonarda e Buttafuoco.

#### Nome Prodotto 8: ***Bata lavar (Raviolo grande)***

Descrizione: Il "bata lavar" in italiano batti (bata) e labbro (lavar), piatto tipico di Canneto Pavese, è un agnolotto in brodo stampato con il bicchiere che, visto le sue dimensioni, difficilmente si riesce a metterlo in bocca intiero così che batte sulle labbra, e da qui, la definizione dialettale cannetese "bata lavar".

Tecniche di preparazione: Peso circa 40 gr. Stufato di manzo con più di 6 h di cottura con vino rosso di Canneto fermo Verdure quanto basta Viene fatto bollire nel brodo di carne di manzo e gallina. Tempo di cottura: 30 minuti. La pasta è preparata con farina di semola di grano duro e 10 uova per ogni chilogrammo di pasta.

Cenni storici e geografici: Al Carnevale a Canneto si usava preparare un succulento pranzo con i bata lavar. Nel piatto se ne mettevano quattro al capofamiglia e agli uomini, due alle donne ed ai ragazzi. Il bata lavar è un agnolotto di circa 40 gr. di peso in brodo. Veniva fatto così anche perché nei tempi passati non c'erano in cucina le attrezzature moderne di oggi e le nostre donne usavano quello che avevano ed il bicchiere era la forma più idonea per fare gli agnolotti.

Vini abbinati: Bonarda dell'Oltrepò, Buttafuoco, Rosso Oltrepò.

#### Nome Prodotto 9: ***Gallina ripiena***

Descrizione: a gallina, come tutti gli animali da cortile, è stato un cardine della cucina tradizionale contadina dell'Oltrepò.

Tecniche di preparazione: *Ingredienti:*

una gallina

6 fette di pancetta

2 uova

un ciuffo di prezzemolo

8 foglie di salvia

2 spicchi di aglio

2 carote  
1 cipolla  
6 cucchiari di parmigiano grattugiato  
4 cucchiari di pangrattato  
foglia d'alloro  
pepe appena macinato  
sale

Eviscerate la gallina e mettete da parte il cuore, il fegato e lo stomaco, che tritate. Unite a questo trito il prezzemolo sminuzzato, la salvia, la pancetta a dadini, l'aglio schiacciato, il parmigiano e il pangrattato. Aggiungete il sale, il pepe e le uova intere. Mescolate il ripieno fino alla perfetta amalgama di tutti gli ingredienti. Con questo riempite la gallina e ricucite. Lessate la gallina così trattata e servitela tagliata in pezzi, ciascuno accompagnato dalla propria porzione di ripieno.

Cenni storici e geografici: Insieme ai ravioli era il piatto tradizionale delle festività più importanti.

Vini abbinati: Suggestivo l'abbinamento con vini piuttosto robusti come Oltrepò Bonarda e Buttafuoco.

#### Nome Prodotto 10: **Panada**

Descrizione: Piatto povero per eccellenza, serve per il riutilizzo del pane vecchio e riesce a essere saporito e ghiotto.

Tecniche di preparazione: *Ingredienti:*

60 grammi di burro  
pane raffermo  
3 uova  
8 cucchiari di parmigiano grattugiato  
una presa di noce moscata  
4 foglie di salvia  
brodo q.b.

Ammollate il pane in poco brodo tiepido e lasciatelo riposare per un quarto d'ora circa. Mettete a bollire il resto del brodo e, durante la cottura, aggiungete le uova, i sapori, il burro e il parmigiano. Con il cucchiaino di legno cercate di spezzettare il pane. Il risultato finale deve essere una zuppa fumante e ben densa.

Cenni storici e geografici: Era antica tradizione cucinarne in occasione della Pasqua, ma è abitudine della quale si sta perdendo traccia.

## Vini

#### Nome Prodotto 11: **Oltrepò Pavese Barbera (Doc)**

Descrizione: Categoria: Rosso

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Frizzante, Secco

Vitigni consentivi: Barbera:85-100% Croatina e/o Pinot nero e/o Ughetta e/o Uva rara:0-15%

Resa uva/ha (q): 120

Resa massima uva/vino (%): 70.0

Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 11.0

Acidità totale minima (‰): 11.5

Estratto secco netto minimo (‰): 5

Colore: Rosso rubino intenso, limpido, brillante.

Odore: Vinoso e, dopo l'invecchiamento, profumo caratteristico.

Sapore: Sapido, di corpo, leggermente tannico, acidulo, vivace, frizzante.

Nome Prodotto 12: **Oltrepò Pavese Bonarda** (Doc)

Descrizione: Categoria: Rosso

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Amabile, Dolce, Frizzante, Secco, Tranquillo

Vitigni consentivi: Croatina:85-100% Barbera e/o Ughetta e/o Uva rara:0-15%

Resa uva/ha (q): 105

Resa massima uva/vino (%): 65.0

Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 10.5

Acidità totale minima (‰): 11.0

Estratto secco netto minimo (‰): 5

Colore: Rosso rubino intenso.

Odore: Profumo intenso e gradevole.

Sapore: Amabile, leggermente tannico, fresco.

Nome Prodotto 13: **Oltrepò Pavese Buttafuoco** (Doc)

Descrizione: Categoria: Rosso

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Frizzante, Secco, Tranquillo

Cenni storici e geografici: La leggenda vuole che il nome derivi dal ricordo di una battaglia perduta da una compagnia di marinai imperiali, comandati a operazioni di traghettamento sul Po nei pressi di Stradella, e successivamente impegnati su queste colline nella guerra contro i franco-piemontesi. Il vino ebbe più successo del fuoco della battaglia nell'attirare a sé i marinai che, dentro una grande cantina, fecero strage di botti e bottiglie.

Vitigni consentivi: Croatina:25-65% Barbera:25-65% Uva Rara e/o Ughetta e/o Pinot nero:0-45%

Resa uva/ha (q): 105

Resa massima uva/vino (%): 65.0

Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 12.0

Acidità totale minima (‰): 12.0

Estratto secco netto minimo (‰): 5

Colore: Rosso vivo più o meno intenso.

Odore: Vinoso, intenso.

Sapore: Asciutto, di corpo.

Abbinamenti: Carni rosse, cassoeula.

Nome Prodotto 14: **Oltrepò Pavese Cabernet Sauvignon** (Doc)

Descrizione: Categoria: Rosso

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Secco, Tranquillo

Vitigni consentivi: Cabernet Sauvignon:85-100% Altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pavia:0-15%

Resa uva/ha (q): 105

Resa massima uva/vino (%): 70.0

Titolo alcolometrico

minimo naturale dell'uva (%): 11.0

Acidità totale minima (‰): 12.0

Estratto secco netto minimo (‰): 4,5

Colore: Rosso rubino intenso.

Odore: Leggermente erbaceo, caratteristico.

Sapore: Armonico, pieno, lievemente tannico.

Nome Prodotto 15: **Oltrepò Pavese Chardonnay** (Doc)

Descrizione: Categoria: Bianco

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Frizzante, Secco, Spumante, Tranquillo

Specificità aggiuntive: Dry

Vitigni consentivi: Chardonnay: 85-100% Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero: 0-15%

Resa uva/ha (q): 110

Resa massima uva/vino (%): 65.0

Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 10.0

Acidità totale minima (‰): 10.5

Estratto secco netto minimo (‰): 5

Colore: Giallo paglierino più o meno carico.

Odore: Caratteristico, fruttato con vena aromatica.

Sapore: Fresco, sapido, gradevole, intenso.

Nome Prodotto 16: **Oltrepò Pavese Malvasia** (Doc)

Descrizione: Categoria: Bianco

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Amabile, Dolce, Frizzante, Secco, Spumante, Tranquillo

Specificità aggiuntive: Demisec

Vitigni consentivi: Malvasia di Candia aromatica: 85-100% Altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pavia: 0-15%

Resa uva/ha (q): 115

Resa massima uva/vino (%): 70.0

Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 10.0

Acidità totale minima (‰): 10.5

Estratto secco netto minimo (‰): 5

Colore: Giallo paglierino.

Odore: Aromatico, intenso, caratteristico.

Sapore: Secco.

Nome Prodotto 17: **Oltrepò Pavese Moscato** (Doc)

Descrizione: Categoria: Bianco

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Dolce, Frizzante, Tranquillo, Passito, Spumante

Vitigni consentivi: Moscato bianco: 85-100% Malvasia bianca di Candia: 0-15%

Resa uva/ha (q): 110

Resa massima uva/vino (%): 70.0

Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 9.5

Acidità totale minima (‰): 10.0 (Passito 18,0)

Estratto secco netto minimo (‰): 5 (Passito 3,5)

Colore: Paglierino con riflessi dorati.

Odore: Aromatico, caratteristico, intenso e delicato.

Sapore: Dolce, gradevolmente di moscato.

Nome Prodotto 18: **Oltrepò Pavese Moscato Liquoroso Dolce e Secco** (Doc)

Descrizione: Categoria: Bianco

Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988

Tipologie : Dolce, Liquoroso, Secco, Tranquillo

Vitigni consentivi: Moscato bianco: 85-100% Malvasia bianca di Candia: 0-15%

Resa uva/ha (q): 110

Resa massima uva/vino (%): 70.0

Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 12.0

Acidità totale minima (‰): 22.0

Estratto secco netto minimo (‰): 4,5

Colore: Giallo dorato o leggermente ambrato.

Odore: Aromatico, intenso.  
Sapore: Vellutato.

Nome Prodotto 19: **Oltrepò Pavese Pinot Nero** (Doc)

Descrizione: Categoria: Rosso  
Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988  
Tipologie : Frizzante, Secco, Tranquillo  
Vitigni consentivi: Pinot nero:85-100% Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Chardonnay:0-15%  
Resa uva/ha (q): 100  
Resa massima uva/vino (%): 65.0  
Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 10.0  
Acidità totale minima (‰): 10.5  
Estratto secco netto minimo (‰): 4(Pinot Nero Bianco 5)  
Colore: Rosso.  
Odore: Caratteristico.  
Sapore: Fresco, secco, molto gradevole, fine.

Nome Prodotto 20: **Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante** (Doc)

Descrizione: Categoria: Bianco  
Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. n.87 del 14/4/1988  
Tipologie : Secco, Spumante  
Specificità aggiuntive: Dry  
Vitigni consentivi: Pinot nero:85-100% Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Chardonnay:0-15%  
Resa uva/ha (q): 100  
Resa massima uva/vino (%): 65.0  
Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 9.0  
Acidità totale minima (‰): 11.5  
Estratto secco netto minimo (‰): 5  
Colore: Paglierino, verdognolo chiarissimo.  
Odore: Caratteristico.  
Sapore: Fresco, sapido, molto gradevole, fine.

Nome Prodotto 21: **Oltrepò Pavese Sangue di Giuda** (Doc)

Descrizione: Categoria: Rosso  
Estremi disciplinari: D.M. 22/10/1987 - G.U. 14/04/1988, n. 87  
Tipologie : Dolce, Frizzante, Tranquillo  
Cenni storici e geografici: Il nome è legato al suo colore rosso rubino, ma una leggenda vuole che derivi da Giuda, che dopo essere pentito nell'aldilà viene resuscitato da Gesù e compare nel paese di Broni, nel cuore del pavese, a salvare i vigneti di queste zone.  
Vitigni consentivi: Croatina:25-65% Barbera:25-65% Uva Rara e/o Ughetta e/o Pinot nero:0-45%  
Resa uva/ha (q): 105  
Resa massima uva/vino (%): 65.0  
Titolo alcolometrico minimo naturale dell'uva (%): 12.0  
Acidità totale minima (‰): 12.0  
Estratto secco netto minimo (‰): 5  
Colore: Rosso rubino intenso.  
Odore: Vinoso intenso.  
Sapore: Pieno, di corpo, tendente al dolce.

Nome Prodotto 22: **Oltrepò Spumante** (DocG)

## **ART. 5 AZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO LOCALE**

- Promuovere la massima conoscenza dell'ambiente, del paesaggio e del territorio anche al fine di stimolare un processo di identificazione dei cittadini con i valori della loro cultura e del rispetto dell'ambiente;
- Valorizzare e promuovere le attività ecosostenibili nei parchi o in altre aree protette;
- Promuovere e sostenere il volontariato per l'ambiente come momento essenziale di raccordo con le istituzioni di formazione ed in primo luogo con le scuole di ogni ordine e grado, utile strumento per l'educazione e l'occupazione giovanile, nonché per la crescita di cittadini consapevoli.
- Educare e allevare le nuove generazioni alla cultura ambientale (musei en plein air, campi solari, scuola, università, associazionismo) e nel contempo dare al maggior numero di bambini l'opportunità di passare qualche tempo in un ambiente più sano e meno inquinato;
- Istituire, per la manutenzione delle aree naturali, forme di coordinamento e di assistenza tra pubblico e privato (finanziamenti, formazione di cooperative di lavoro, adozioni di specificità naturalistiche da parte di associazioni ambientaliste, opportunità di lavoro all'esterno del carcere per i detenuti, ecc.);
- Promuovere e sostenere le iniziative dirette alla riscoperta del patrimonio storico, artistico ed archeologico e delle tradizioni locali, anche nelle espressioni di lingua e di costume.
- Favorire l'istituzione di circuiti turistici ed enogastronomici (strade del vino e dei sapori, associazioni delle città del tipico, ...), che valorizzino le produzioni alimentari e la ristorazione tipica locali all'interno di itinerari di interesse ambientale, storico, artistico e culturale;
- Curare un archivio della memoria agroalimentare, dei saperi, delle pratiche e delle espressioni della cultura materiale locale, legate alle risorse, ai cultivar, alle produzioni ed alle ricette la cui dimensione locale è garantita dai legami ecologici e storici con il territorio;
- Favorire la scelta del metodo di produzione biologico, in particolare da parte di quelle aziende che sono impegnate in produzioni comprese nelle DOP, IGP, DOC e DOCG;
- Promuovere il rapporto diretto tra produttori di beni agroalimentari e consumatori attraverso l'istituzione di sportelli che offrano il supporto e le informazioni necessarie (burocratiche, amministrative, giuridiche e fiscali) per facilitare la costituzione dei gruppi d'acquisto, la creazione di nuovi canali di vendita per il produttore, un minor impatto ambientale grazie alla riduzione dei trasporti e degli imballaggi, la valorizzazione dei prodotti locali e stagionali.
- Istituire con gli atti amministrativi dovuti la Denominazione di origine Comunale (De.Co.).

Il Comune di Canneto Pavese, Comune detruciolizzato (delibera n. 25/2006) ed *O.G.M free* (libero da organismi genetici modificati) (delibera n.35/2006), fa parte di:

- Associazione Nazionale Città del Vino
- Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese
- Centro per l'assistenza tecnica Viticola ed Enologica della Valle Scuropasso.

## **ART. 6 GLI IMPEGNI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale di Canneto Pavese si impegna a:

- seguire criteri di tutela ambientale in tutte le scelte politiche ed amministrative
- rispettare le leggi ed i regolamenti ambientali applicabili alla propria attività;
- sostenere la creazione di un sistema di "certificazione ambientale" rivolto alle strutture scolastiche, che faccia dell'educazione ambientale una componente permanente di ogni aspetto della vita scolastica ;
- promuovere programmi di educazione alimentare e al consumo;
- mantenere e preservare l'ambiente, le dotazioni artistico monumentali, le identità culturali per offrire al cittadino del Comune di Canneto Pavese un contesto territoriale armonico ed autentico;
- valorizzare le potenzialità economiche dei luoghi di produzione e dei soggetti che vi operano (viticoltori, agricoltori, allevatori, artigiani, piccoli commercianti, operatori turistici, ...) favorendo quelle imprese e quelle attività che abbiano il più alto valore di sostenibilità e di aderenza alle identità locali;
- improntare l'organizzazione ricettiva, le attività turistiche, il governo dei territori del Comune di Canneto Pavese ai principi richiamati dal presente Statuto.

## **ART. 7 GLI IMPEGNI DEI CITTADINI**

I cittadini di Canneto Pavese che si riconoscono nei principi ispiratori del presente Statuto si impegnano a:

- rispettare, tutelare e salvaguardare l'ambiente, il patrimonio culturale artistico e monumentale, le tradizioni, gli usi e i costumi dei territori e delle comunità locali;
- promuovere e aderire a programmi di educazione alimentare e al consumo, di salvaguardia e valorizzazione della cultura gastronomica locale

- farsi ambasciatori nel mondo della cultura e dell'identità locale promovendo gli obiettivi del presente Statuto.

## **ART. 8 GLI IMPEGNI DEGLI OPERATORI ECONOMICI**

Gli operatori economici (produttori di beni e servizi, distributori, ...) di Canneto Pavese che si riconoscono nei principi ispiratori dello Statuto del Territorio si impegnano a:

- mettere a punto prodotti che rispondano alle priorità fissate dal presente Statuto, in termini di prevenzione dell'inquinamento e raccolta, riciclaggio, recupero e smaltimento dei rifiuti;
- contribuire alla tutela dell'ambiente e del sistema idrogeologico;
- introdurre, come nuovo importante elemento per la valorizzazione e qualificazione dei prodotti aziendali, la Responsabilità Sociale d'Impresa;
- aderire a iniziative di salvaguardia e promozione della cultura gastronomica nella ristorazione locale.

## **ART. 9 INFORMAZIONE E PARTECIPAZIONE**

1 - Il Comune valorizza le libere forme associative e promuove organismi di partecipazione dei cittadini alla attività politica ed amministrativa locale, anche su base di quartiere e di frazione, sui temi della protezione e valorizzazione del patrimonio locale e del territorio. Il Comune favorisce lo svolgimento delle iniziative di associazioni locali su rilevanti problemi culturali, politici e sociali, specialmente se di carattere locale.

2 - Il Comune promuove gli studi e le ricerche per la valorizzazione del territorio in senso generale e più in particolare in relazione al paesaggio ed alle sue risorse.

3 - Il Comune, oltre a ricercare un'effettiva e responsabilizzata partecipazione per il raggiungimento di soluzioni ottimali, con la più ampia condivisione possibile, garantisce un'efficace, completa e imparziale informazione sull'operato e le scelte dell'Amministrazione, anche attraverso sistemi di comunicazione con i cittadini.

4 - Il Comune di propria iniziativa o su richiesta di altri organismi, delibera la consultazione dei cittadini, dei lavoratori, degli studenti, degli anziani, delle forze sindacali, sociali ed imprenditoriali nelle forme volta per volta ritenute più idonee su provvedimenti di loro interesse.

5 - Il Comune promuove, quali organismi di partecipazione, forum dei cittadini, cioè riunioni pubbliche finalizzate a migliorare la comunicazione e la reciproca informazione tra popolazione e amministrazione in ordine a fatti, problemi e iniziative che investono la tutela dei diritti dei cittadini e gli interessi collettivi.

6 - Il Comune promuove, quali organismi di partecipazione, forum dei cittadini, cioè riunioni pubbliche finalizzate a migliorare la comunicazione e la reciproca informazione tra popolazione e amministrazione in ordine a fatti, problemi e iniziative che investono la tutela dei diritti dei cittadini e gli interessi collettivi.

7 - Il Consiglio comunale può promuovere un referendum consultivo, su materie di esclusiva competenza dell'amministrazione, volto a conoscere gli orientamenti che maturano nella comunità sull'attività degli organi comunali, con delibera approvata dalla maggioranza assoluta dei consiglieri assegnati.

E' previsto il referendum propositivo su richiesta del quindici per cento dei cittadini elettori della Camera dei deputati residenti nel comune.

### **ART. 10 ENTRATA IN VIGORE DELLO STATUTO**

Il presente Statuto entra in vigore decorsi trenta giorni dalla sua affissione all'Albo Pretorio. Il Segretario comunale, con dichiarazione apposta in calce allo statuto, ne attesta l'entrata in vigore.

Il Consiglio comunale promuove le iniziative più idonee per assicurare la conoscenza dello statuto da parte dei cittadini.

Nessuna deliberazione di revisione dello statuto può essere adottata se non sia trascorso almeno un anno dall'entrata in vigore dello statuto.

Allo scadere dell'anno l'Amministrazione comunale provvede, con le stesse modalità di coinvolgimento dei cittadini di Canneto Pavese seguite per la definizione del presente Statuto, all'aggiornamento dei contenuti dello stesso sulla base delle azioni intraprese o in fase di avvio da parte della comunità locale in tema di salvaguardia e valorizzazione del patrimonio ambientale, storico ed enogastronomico del territorio.