



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL BUTALÀ'

Art. 1 - Denominazione

La denominazione "Butalà" corrisponde ad un grosso gnocco prodotto e realizzato secondo i requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 - Area geografica di produzione

La zona di produzione del "Butalà" risiede nell'Alto OltrePò Pavese limitatamente alle Valli Alta Staffora ed Alta Val Tidone, specificatamente nei Comuni: Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Colli Verdi, Menconico, Ponte Nizza, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Varzi, Zavattarello.

Art. 3 - Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione

3.1 - Descrizione del prodotto

I "Butalà" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Forma irregolare tondeggianti che ricorda un tartufo;
- Colore grigio/marrone dato dalla presenza del tartufo nell'impasto.

3.2 - Elenco e quantità delle materie prime:

Impasto:

- Patate 60%
- Farina di grano tenero 20%
- Tartufi 15%
- Uova intere del territorio e Sale 5%

Condimento:

- Burro;
- Tartufo.

Al condimento viene riconosciuta l'aggiunta della Fonduta di Molana.



COMUNE DI MENCONICO

PROVINCIA DI PAVIA



3.3 Metodiche di lavorazione

Cuocere le patate in molta acqua e successivamente farne un impasto aggiungendo farina, tartufo grattugiato, uova e sale. Stendere l'impasto e formare delle bisce di spessore adeguato (circa 1,5 cm) e tagliarle in pezzi di circa 3 cm (simili ad una noce). Passare con il pollice i singoli pezzi su una grattugia. Cuocere il prodotto ottenuto in abbondante acqua salata ed un goccio di olio di oliva.

Scolare il prodotto quando viene a galla e condirlo con burro fuso al tartufo, e decorato con abbondante tartufo grattugiato o a fette.

L'applicazione della fonduta al condimento è facoltativa.

Eventuali personalizzazioni, arricchimenti, decorazioni del piatto devono obbligatoriamente essere sempre indicate e descritte in modo chiaro come tali, -ad esempio *"Butalà alla (nome inventato o dell'esercente)"*, e deve in ogni caso essere chiaro il rispetto dei canoni del piatto descritti in questo disciplinare.

Art. 4 - Specifiche sulle materie prime da utilizzare e le attrezzature

Per la preparazione del "Butalà" si predilige l'uso delle De.C.O. "Patata del Brallo" e "Tartufo nero di Menconico". Qualora questi non fosse disponibili è fatto obbligo di acquistare patate e tartufi dalle aziende produttrici presenti sul territorio dei comuni elencati all'articolo 2 nel presente disciplinare; tale vincolo si applica anche alle uova.

Materiali e attrezzature utilizzate sono quelle comunemente in uso nella ristorazione secondo la vigente normativa.

Art. 5 - Prova dell'origine

Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del "Butalà" come descritto da questo disciplinare, l'approvvigionamento delle materie prime deve essere monitorato e documentato per mezzo di bolle di trasporto e fatture che attestino la provenienza delle materie prime dalle aziende presenti nei comuni elencati nell'articolo 2.



COMUNE DI MENCONICO

PROVINCIA DI PAVIA



Art. 6 - Elementi storico/tradizionali di legame col territorio

La storia dello gnocco tipico dell'Alta Valle Staffora e dell'Alta Val Tidone, noto con il nome locale di Butalà, affonda le sue radici nelle antiche tradizioni della zona montuosa.

In questo territorio, dove erano necessari piatti e pietanze sostanziose per far fronte ai rigori del clima invernale ed alla dura vita in campagna, gli abitanti iniziarono a combinare ingredienti semplici e facilmente reperibili nella zona, come la farina di grano locale, le patate e le uova, per creare un impasto consistente.

La preparazione dello gnocco prevedeva l'impiego di farina di grano e patate, ma senza l'aggiunta di formaggio, che veniva invece utilizzato come condimento esterno, insieme al burro fuso. Questo piatto, molto antico e inizialmente preparato con ingredienti semplici come farina di grano, patate e uova, divenne presto popolare tra le famiglie della zona. Tuttavia, il tocco distintivo dato dall'aggiunta del tartufo, che lo trasformò in una prelibatezza riservata alle famiglie più facoltose, distinguendolo dalla versione più semplice dello gnocco.

Dopo aver lavorato con cura l'impasto, lo gnocco veniva passato su una grattugia e poi "buttato là" (in dialetto locale, "butalà"), a indicare la tecnica di produzione e per ottenere la sua caratteristica forma. Nonostante il termine "Butalà" fosse originariamente una declinazione dialettale, col tempo è diventato il nome ufficiale di questo piatto tradizionale nelle comunità dell'Alta Valle Staffora e dell'Alta Val Tidone, portando con sé la storia e la cultura culinaria delle due zone montuose.

Art. 7 - Controlli

Sarà cura della commissione nominata secondo l'articolo 2 del "Regolamento del Marchio Butalà" a stabilire il protocollo di controllo per la verifica dei requisiti di ogni esercente autorizzato.

Art. 8 - Marchi ed etichettatura

I ristoratori autorizzati alla produzione e vendita del "Butalà" dovranno utilizzare il logo ufficiale e registrato del "Butalà" che verrà loro fornito nei formati utili alla stampa di ogni tipo di materiale cartaceo, vetrofanie o per il digitale.

Unitamente al logo del piatto dovranno essere utilizzati anche i marchi De.C.O. relativi le materie prime "Patata del Brallo" e "Tartufo nero di Menconico" secondo i termini descritti nel presente disciplinare.