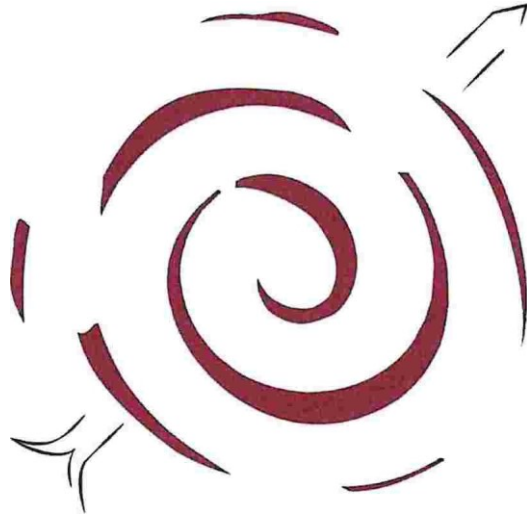




**Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari**



**ZAMPINA**  
**DI SAMMICHELE DI BARI**

**Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**Il Presidente**  
**Lorenzo Milano**



Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

**Disciplinare di produzione  
della Indicazione Geografica Protetta  
“Zampina di Sammichele di Bari”**

**Articolo 1 - Denominazione del prodotto**

L'indicazione Geografica Protetta “Zampina di Sammichele di Bari” è riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2 – Descrizione del prodotto**

La “Zampina di Sammichele di Bari” è un insaccato fresco ottenuto da carne bovina e ovina, finemente macinata e amalgamata, addizionata di formaggio stagionato grattugiato, filetto di pomodoro pelato, pepe, sale e basilico.

L'impasto della “Zampina di Sammichele di Bari” viene insaccato in un budello naturale di bovino del diametro di 2/2,2 cm, che viene arrotolato 3/4 volte su sé stesso a formare una spirale, tenuta insieme da uno spiedo in metallo o di legno.

La “Zampina di Sammichele di Bari” è un prodotto di gastronomia che va consumato cotto, preferibilmente grigliato.

Il prodotto finito deve possedere le seguenti caratteristiche:

la “Zampina di Sammichele di Bari” si presenta di colore rosso vivo, con piccole e limitate punteggiature bianche; al tatto il prodotto risulta morbido, ma compatto; l'odore è caratteristico della carne fresca macinata.

**a) Caratteristiche chimico-fisiche e centesimali:**

Proteine totali	> 16%
Lipidi totali	19 - 22%
A <sub>w</sub>	0,96 - 0,98
pH	5,7 – 6,3
Umidità	55 - 58%
Solfiti	assenti

**Articolo 3 – Zona di produzione**

La produzione della “Zampina di Sammichele di Bari” IGP è realizzata entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari.

**Articolo 4 – Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in un apposito elenco gestito dalla struttura di controllo, tutti



## Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sannicchio di Bari

i macellatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, garantiscono la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nell'elenco, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Articolo 5 – Metodo di produzione

La “Zampina di Sannicchio di Bari” è prodotta tutto l'anno e il metodo di lavorazione prevede le fasi di processo di seguito riportate:

#### 5.1 – Scelta della materia prima

Per la produzione della “Zampina di Sannicchio di Bari IGP” si utilizza carne magra di bovino adulto, con una percentuale non inferiore al 70% e carne ovina.

I tagli di carne bovina sono scelti dal quarto anteriore dell'animale (es. fesone e girolo di spalla, petto e reale), privati del tessuto connettivale e delle aponeurosi.

I tagli delle carni ovine impiegati per la produzione della “Zampina di Sannicchio di Bari IGP” sono petto e pancia, tagli ricchi di grasso di infiltrazione, distribuito all'interno delle fibre muscolari, caratteristica necessaria per ottenere tenerezza e particolari flavours nel prodotto cotto.

#### 5.2.a Mondatura e triturazione

Le carni selezionate sono in parte private del grasso di copertura e delle aponeurosi; vengono tagliate in piccoli pezzi e fatte passare nel tritacarne munito di trafilatura con il diametro compreso tra 3-5 mm.

#### 5.2.b Impasto

Alla carne tritata viene aggiunto NaCl (circa 15-18 g/kg di carne tritata), formaggio stagionato grattugiato (15 g/Kg di carne tritata), filetto di pomodoro pelato (200-300 g/kg di carne tritata), pepe macinato (3 g/Kg di carne tritata), foglie di basilico fresco tagliate. Si procede quindi ad amalgamare bene l'impasto a mano o meccanicamente.

#### 5.2.c Insacco

Per l'insacco si utilizza esclusivamente budello di bovino del diametro compreso tra 20/22 mm, conservato sotto sale che viene rigenerato in acqua acidificata per 2-3 ore, operazione che viene svolta in regime di refrigerazione (+4°C). Si procede quindi all'insacco dell'impasto meccanicamente per ottenere una salsiccia cilindrica lunga e sottile.

#### 5.2.d Allontanamento del liquido di colio

La salsiccia viene appesa e mantenuta in cella alla temperatura di + 4°C per 2/3 ore al fine di consentire una parziale asciugatura con allontanamento del liquido di colio.



## Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

### **5.2.e Additivi consentiti**

Per prolungare la vita commerciale della “Zampina di Sammichele di Bari IGP” e mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, possono essere utilizzati, nel rispetto della normativa cogente, esclusivamente additivi ad azione antiossidante, quali acido acetico (E 260-263), acido lattico (E 270, E 325-327), acido ascorbico (E 300-302), acido citrico (E 330-333) e i loro sali.

### **Articolo 6 - Legame con l'ambiente**

Il Comune di Sammichele di Bari è situato in una zona collinare a cavallo tra le province di Bari e di Taranto; il territorio si estende per circa 80.000 ettari raggiungendo la Murgia Sud-Orientale, sino al comprensorio dei Trulli e delle Grotte, mantenendosi tra 250 e 500 metri s.l.m.; il territorio pertanto, sia per le peculiari conformazioni del suolo, sia per le condizioni pedoclimatiche, risulta particolarmente adatto all'allevamento del bestiame.

Già nel XIX secolo, a Sammichele di Bari era presente, e svolgeva la propria attività commerciale, una macelleria, e la strada del Centro Storico, in cui era ubicata, era denominata “Via del Beccaiò” come risulta dal Catasto Provvisorio Terreni del 1809.

Dai primi anni del 1900 si hanno notizie più precise sulla presenza a Sammichele di Bari di macellerie e della loro esatta collocazione, che in alcuni casi è rimasta invariata sino ad oggi, a testimoniare la continuità dell'attività, spesso tramandata di padre in figlio.

Diverse sono le ipotesi sulle origini della “Zampina di Sammichele di Bari” ma, la più accreditata è quella che collega il prodotto alla Comunità Sammicelina, facendo risalire l'inizio della sua produzione alla seconda metà del '700, quando si macellavano solo pochi animali e la carne poteva essere venduta in un breve arco di tempo, dato che non tutte le macellerie, per la conservazione delle carni, erano provviste di ghiacciaie.

All'epoca le cosiddette “carni povere”, ossia carni di ovini a fine carriera, potevano essere acquistate anche dai meno abbienti e la “Zampina di Sammichele di Bari” in particolare era preparata con carne proveniente dal disosso del “quarto anteriore” di pecore a fine carriera. In un decreto commerciale, risalente a marzo del 1924, stipulato tra il Regno d'Italia e la Cecoslovacchia si fa cenno della Zampina, assieme ad altri insaccati, che venivano esportati dall'Italia sui quali si applicava la tassa di manipolazione all'ingresso in Cecoslovacchia.

Attualmente la “Zampina di Sammichele di Bari”, rispetto alla preparazione di altre salsicce fresche, è caratterizzata dall'impiego esclusivo di carne bovina e ovina, proveniente da tagli di pregio, senza l'aggiunta, nell'impasto, di carne suina (ingrediente presente in tutte le produzioni di insaccati non stagionati). L'assenza della carne suina rende, la “Zampina di Sammichele di Bari IGP”, prodotto unico sul mercato.

Altra caratteristica di unicità e tipicità è rappresentata dagli ingredienti, aggiunti all'impasto di carne bovina e ovina macinata, quali: formaggio stagionato grattugiato, filetti di pomodoro pelato, sale, pepe macinato e foglie di basilico fresco.

Queste peculiari caratteristiche organolettiche e nutrizionali hanno contribuito a rendere la “Zampina di Sammichele di Bari”, uno dei più famosi e pregiati prodotti della gastronomia pugliese tanto che, già a partire dagli anni '60, ogni macelleria di Sammichele di Bari si è organizzata per allestire una saletta attigua alla macelleria per somministrare la “Zampina di Sammichele di Bari” cotta sulla brace, accompagnata da un buon vino rosso.



## Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

A seguito di ciò, Sammichele di Bari è divenuto un punto di riferimento per il turismo gastronomico pugliese.

In questo stesso periodo i titolari delle macellerie di Sammichele di Bari, nel tentativo di affermare e far conoscere l'unicità e la qualità della "Zampina di Sammichele di Bari", intraprendono iniziative private per la sua promozione, che consolidano il desiderio di dare una svolta economicamente positiva alle loro attività.

Nel 1967, con l'organizzazione della 1<sup>a</sup> Sagra della Zampina e del Bocconcino, voluta dall'Amministrazione Comunale e da tutti i macellai di Sammichele di Bari, si raggiunge lo scopo di dare una svolta commerciale e una più ampia conoscenza della qualità e unicità della "Zampina di Sammichele di Bari", che porta nuova vitalità all'economia locale.

Il Comune di Sammichele di Bari, con delibera di Giunta Comunale n° 299 del 28 ottobre 1967, per la prima Sagra della Zampina di Sammichele di Bari, stanziava la somma di Lire 350.000 per finanziare la manifestazione fissata per il successivo 31 ottobre.

Dal 1967 ad oggi la Sagra della Zampina, del Bocconcino e del Buon Vino si è tenuta ininterrottamente, non ha conosciuto pause nemmeno in occasioni quali l'epidemia di colera del 1973, la malattia della "mucca pazza" del 2001 e la pandemia Covid-19 del 2020 e del 2021.

Sin dalla prima edizione della Sagra della Zampina del Bocconcino e del Buon Vino di Sammichele di Bari è stata data notizia dell'evento su articoli di quotidiani, come "La Gazzetta del Mezzogiorno", e in seguito, ragguagli e informazioni sull'evento sono stati oggetto di servizi radiofonici e di reti televisive sia locali che nazionali.

Luigi Veronelli, in un articolo pubblicato sulla rivista "Panorama" in edicola il 28 settembre 1974, definì la Zampina di Sammichele di Bari "cibo omerico", ossia piatto povero ma appagante per i sensi, realizzato all'epoca con ritagli di carne di pecora a fine carriera di scarso valore che, tritati, insaccati e arrotolati su sé stessi davano l'idea, almeno nella forma, di una bistecca.

Della "Zampina di Sammichele di Bari" si inizia a parlare anche su riviste specializzate: "Le guide di dove" nel 2006; il "Gambero rosso" nel 2007, ma ne aveva parlato anche la scrittrice e viaggiatrice statunitense Nancy Harmon Jenkins con il libro "Flavors of Puglia" edito dalla Broadway Books di New York nel 1997. La scrittrice nel suo lavoro scrive *"... la cittadina di Sammichele è famosa per la zampina, una particolare salsiccia di vitello molto lunga e sottile, che è poi tagliata in pezzi più corti per essere cotta. Questi segmenti sono arrotolati su se stessi, alla maniera di piccole girandole per fuochi d'artificio, prima di essere messi sul braciere per arrostitirsi ed imbrunirsi sui carboni ardenti"*. Sempre della "Zampina di Sammichele di Bari" si parla su un'altra pubblicazione, questa volta giapponese, dal titolo "Andiamo nel Sud d'Italia" della giornalista Tajima Asami.

Da anni, ormai, la "Zampina di Sammichele di Bari" viene commercializzata anche fuori regione e viene servita in alcuni prestigiosi ristoranti. La catena di rosticcerie "Il Mannarino" somministra ai clienti la "Zampina di Sammichele di Bari" nei locali di Arcore, Bergamo, Brescia, Busto Arsizio, Como, Genova, Milano, Modena, Novara, Seregno e Torino.

## Articolo 7 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti.



## Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

L'organismo di controllo prescelto è CSQA certificazioni srl – Direzione generale - Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) Tel: +39 0445 313011 Fax: +39 0445 313070 e- mail: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it), [csqa@legalmail.it](mailto:csqa@legalmail.it)

### Articolo 8 – Confezionamento e Etichettatura

**8.1** La “Zampina di Sammichele di Bari IGP” è confezionata in vaschette di polistirolo per alimenti termosigillate con film plastico antifog. È possibile utilizzare anche il confezionamento con la tecnica dell’Atmosfera Protettiva (A.P.).

Il prodotto confezionato deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C + 2.

Esclusivamente in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di +6 °C.

Il confezionamento del prodotto finito è effettuato entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari, in quanto la “Zampina di Sammichele di Bari IGP” è un prodotto di salumeria fresco e quindi deperibile; il trasporto del prodotto finito non confezionato all’origine comporta alterazioni organolettiche, che inficiano le qualità richieste dal presente disciplinare.

**8.2** L’indicazione Geografica Protetta “Zampina di Sammichele di Bari” deve essere apposta sull’etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra dicitura che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla dicitura “Indicazione Geografica Protetta” e/o dall’acronimo “IGP” e dal simbolo europeo della IGP.

È vietata qualsiasi ulteriore qualificazione; è tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

**8.3** Il logo della Indicazione Geografica Protetta “Zampina di Sammichele di Bari” è costituito dall’insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:





**Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari**

Indici colorimetrici del logo:

<b>INDICE COLORIMETRICO</b>			
<b>COLORI UTILIZZATI</b>	<b>CODICE PANTONE</b>	<b>PERCENTUALI QUADRICROMIA</b>	<b>RGB</b>
BORDEAUX	188 C	C5 M96 Y56 K54	R118 G35 B47
NERO	419 C	C76 M65 Y66 K90	R33 G35 B34
ROSSO	711 C	C0 M94 Y84 K5	R203 G44 B48
VERDE	347 C	C92 M0 Y97 K0	R0 G154 B68
BIANCO		C0 M0 Y0 K0	R255 G255 B255

Il logo “Zampina di Sammichele di Bari IGP” deve essere riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la precisazione che la dimensione del logo deve essere calcolata rapportandola al rettangolo della confezione e non dovrà essere inferiore al 10% e superiore al 25%.