

Disciplinare della Indicazione Geografica Protetta "Cassatella di Agira"

ART. 1 DENOMINAZIONE

La Indicazione Geografica Protetta *Cassatella di Agira* è riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

ART. 2 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La *Cassatella di Agira* è un prodotto da forno, che ha la forma di mezzaluna dentellata con la crosta superiore leggermente dorata, mentre quella inferiore e le punte ben dorate, che racchiude un ripieno dolce costituito da ingredienti principalmente a base di cacao, mandorle e farina di ceci, e comunque meglio descritti all'art. 5.

All'atto dell'immissione al consumo *La Cassatella di Agira* presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

Caratteristiche fisiche:

- Forma: il prodotto finito assume la forma di una mezzaluna dentellata delle dimensioni di circa 10x6 cm;
- Peso della singola Cassatella di Agira: varia da un minimo di 75 g ad un massimo di 95 g;
- Rapporto in peso pasta/ripieno
 - pasta e ripieno in peso sono mediamente equamente distribuiti.
- Caratteristiche organolettiche:
 - Consistenza del prodotto: percezione di morbidezza nell'impasto e struttura croccante;
 - Colore pasta: di colore bianco avorio;
 - Colore ripieno: marrone con una leggera granulosità dovuta al cacao, alle mandorle e alla farina di ceci;
 - Gusto: sapore dolce con una nota di amaro e aromatizzato, più o meno intenso al palato a seconda della percentuale di cacao e farina di ceci presente, sentore di limone e cannella;
 - Profumo: aromi tipici del limone e della cannella.

ART.3
ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione della *Cassatella di Agira* riguarda l'intero territorio amministrativo di Agira, in provincia di Enna.

ART.4
ELEMENTI CHE COMPROVANO
'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna le materie prime impiegate e i prodotti intermedi e finiti. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo dei produttori, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART.5
METODO DI OTTENIMENTO

La preparazione della *Cassatella di Agira* viene distinta in due fasi: preparazione della pasta e preparazione del ripieno, con l'impiego di ingredienti in percentuale differenti rispetto al peso complessivo del prodotto finito come meglio descritti al punto 5.1 e 5.2:

- Ingredienti pasta
 - Farina di grani teneri tipo 00
 - Zucchero semolato:
 - Strutto:
 - Uova:
 - Acqua:

- Ingredienti ripieno
 - Farina di ceci: circa il 7,0%
 - Mandorle: circa il 33,0%
 - Cacao amaro: circa il 6,0%
 - Zucchero semolato
 - Acqua
 - Scorze di limone quanto basta

- Cannella: quanto basta

- Metodo di preparazione
- Preparazione del ripieno

Il ripieno viene preparato prevedendo la cottura del composto preparato. La preparazione del composto da cuocere per ottenere il ripieno parte dalla tostatura delle mandorle che successivamente vengono tritate aggiungendo le scorze di limone e la cannella. Si amalgama il composto preparato aggiungendo gli altri ingredienti quali cacao, zucchero semolato e farina di ceci. In un cuocitore in cui è stata aggiunta l'acqua si versa il composto precedentemente preparato e si porta ad ebollizione fino a raggiungere la consistenza desiderata. Quando il composto ha raggiunto una consistenza densa, si lascia riposare per almeno 6 ore circa prima di essere utilizzato per la farcitura.

- Preparazione della pasta esterna

Gli ingredienti per la pasta esterna che racchiude il ripieno si uniscono gradualmente e si amalgamano a mano o con una impastatrice. La preparazione prevede l'amalgama degli ingredienti quali strutto, zucchero semolato, uova e farina. La quantità di acqua da impiegare varia in funzione della temperatura e dell'umidità degli ambienti di lavoro. Una volta realizzata la pasta, che ha assunto una consistenza morbida, untuosa e compatta, si fa riposare c'è prima di procedere alla realizzazione di una sfoglia di pasta. Per distendere la pasta si può usare un mattarello a mano oppure una sfogliatrice. La sfoglia realizzata ha uno spessore di 2-3 mm.

- Farcitura della pasta, taglio con "u stampello" e cottura

Per la farcitura della pasta si può utilizzare una sfoglia di pasta oppure dei rettangoli di pasta. La sfoglia di pasta/rettangolo di pasta viene posizionato al centro di un tavolo di lavoro. Si prende il ripieno precedentemente preparato e riposato e si posiziona al centro della sfoglia di pasta/rettangolo di pasta. La quantità di ripieno per ciascuna cassatella prima della cottura è di 30-40 g. Successivamente si capovolge la pasta e viene praticata una pressione per far aderire bene il ripieno alla pasta in modo che non rimanga aria e chiudere in maniera definitiva la pasta e procedere a formare le classiche cassatelle impiegando una rotella dentellata oppure una forma dentellata detto comunemente "u stampeddu" per dare la forma a mezzaluna.

- Cottura

Le cassatelle preparate vengono posizionate in teglie per procedere alla cottura. Si possono impiegare forni elettrici, a gas, oppure alimentati a legna. I tempi di cottura variano in funzione della tipologia di forno e alimentazione. La cottura può oscillare tra 5-15 minuti circa a seconda della tipologia di forno utilizzato ad una temperatura di circa 260° C.

Dopo la cottura la cassatella riposa per raffreddarsi. La Cassatella a questo punto può essere immessa immediatamente al consumo oppure abbattuta per 15-20 minuti a -18-20°C per conservarla surgelata.

- Decoro cassatella

Le cassatelle vengono immesse al consumo:

- spolverate con uno o più passaggi di zucchero,
 - spolverate con uno o più passaggi di zucchero e cannella
 - con una glassa di zucchero e acqua comunemente chiamato "gileppo"
 - al naturale senza l'aggiunta di glassa o spolvero di zucchero.
- Confezionamento

La *Cassatella di Agira* è un prodotto da forno fresco che per essere trasportato al fine di mantenerne l'integrità fisica necessita di confezioni/box di carta protettiva, in maniera conforme alla normativa vigente.

L'immissione al consumo del prodotto sfuso deve avvenire in conformità a quanto previsto all'articolo 8.

Al fine di aumentarne la vita il prodotto può essere surgelato e confezionato nel rispetto della normativa vigente.

Il prodotto sfuso può essere immesso al consumo solo allo stato fresco.

Tutta la fase di preparazione e trasformazione degli ingredienti in prodotto finito, e la fase del confezionamento devono avvenire all'interno dell'area di produzione al fine di preservare la qualità del prodotto.

ART. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

La domanda di riconoscimento delle *Cassatelle di Agira* IGP è giustificata dalla reputazione e della specificità del prodotto.

La *Cassatella di Agira* ha da sempre una grande reputazione sia nel territorio stesso, ma anche nei territori limitrofi e in tutta la Sicilia, per la laboriosità del processo produttivo.

Le *Cassatelle di Agira* nascono ad Agira, un comune di circa 7.500 abitanti, nonché una pittoresca città della provincia di Enna che sorge in posizione dominante sulle vallate dei fiumi Salso e Dittaino, sul versante est del monte tradizionalmente chiamato Teja, a partire dai 550 m sino agli 824 m s.l.m..

La cassatella di Agira, come prodotto locale, è strettamente legata al territorio ed alla zona geografica di Agira. Dal 1986 la notorietà del prodotto è aumentata grazie alle periodiche sagre organizzate dal Comune che hanno contribuito a rafforzare la reputazione della cassatella nel tempo. A dimostrazione della reputazione della cassatella si cita la seguente documentazione:

- deliberazione di Giunta Municipale n. 150 del 25/03/1986 con la quale si è provveduto ad adottare un apposito regolamento per il concorso "Sagra del dolce agirino" - edizione 1986. In particolare tra le specialità ammesse a concorso figurava la "Cassatedda". Alla medesima deliberazione veniva allegato anche l'elenco dei premiati per singola specialità, ivi compresa la "Cassatedda" antica e dialettale denominazione della "Cassatella di Agira";
- articolo del periodico "Agriturismo - natura e sapori" mese dicembre 2005/gennaio 2006 - pagg. 66/67 che menziona la Cassatella quale dolce tipico di Agira;

- articolo del quotidiano la Sicilia pag. 38 dove si menziona la "Cassatedda", antica e dialettale denominazione della nostra "Cassatella di Agira" quale dolce tipico di Agira;
- articolo su supplemento de La Repubblica - dicembre 2011 - pag. 57 - dove si parla della caratteristica Cassatella di Agira;
- estratto dalla tesi di laurea della dott.ssa Tatiana Muratore - a.a. 2021-2022 - università la sapienza di Roma intitolata "L'importanza delle tradizioni per la Cassatella di Agira";
- monografia di 182 pagine della scrittrice Manuela Daidone - intitolata "Antu di dolci - Tradizioni dolciaria di Agira" - edizioni Lussografica - finito di stampare nel dicembre 2023- in buona parte dedicata alla Cassatella di Agira;
- menzione sulla agenzia "Gambero Rosso" 2025 - Pasticceri e pasticcerie - pag. 371 circa la Cassatella di Agira;
- Speciale dedicato alla Cassatella di Agira su programma TV "L'ingrediente perfetto" condotto da Maria Grazia Cucinotta messo in onda su LA7 il 04.05.2025.

Inoltre lo sviluppo del turismo degli ultimi anni ha contribuito a rendere sempre più conosciuta la Cassatella di Agira anche fuori dai confini siciliani, aumentandone la richiesta da parte del mercato.

Si può affermare che le origini sono antichissime, probabilmente coincidenti con il periodo della dominazione spagnola.

Il popolo spagnolo, che ha vissuto ben 300 anni in Sicilia, ha certamente influenzato l'alimentazione e la cultura culinaria di Agira. La loro presenza in Sicilia è durata circa 300 anni; quindi i costumi e la gastronomia, del periodo ascrivibile al 1400, seguono i dettami della corte dominante: alla dominanza spagnola va ascritto l'uso dei dolci con pan di Spagna e cacao.

Fonti esclusivamente orali hanno permesso comunque di accertare che i produttori del prodotto dolciario hanno dichiarato di ricordare la Cassatella, praticamente uguale nelle caratteristiche organolettiche, dai primi anni della loro vita, perché hanno visto preparare il prodotto da forno dalle loro nonne o mamme, secondo la ricetta tradizionale. Si tratta quindi di ricordi risalenti a circa 70-80 anni fa.

Al cosiddetto periodo della cucina baronale borbonica va, invece, collegato l'uso di cacao e mandorle. Da ciò sembrerebbe corretta l'ipotesi che la *Cassatella di Agira* sia nata dall'integrazione di elementi agropastorali e baronali, commistioni ricche e povere per sostituire alla tradizionale cassatella di ricotta ingredienti pregiati come mandorle, cacao e farina di ceci.

La presenza tra gli ingredienti della farina di ceci rende questo prodotto specifico in quanto l'uso della farina di ceci non viene normalmente usata nella produzione dolciaria. La farina di ceci oltre ad essere un naturale addensante ha la capacità di imprimere un particolare sapore alla Cassatella di Agira

caratterizzandone il gusto.

Art.7 ETICHETTATURA

La *Cassatella di Agira I.G.P.* è immessa al consumo allo stato fresco o in confezioni sulle quali devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- La denominazione "Cassatella di Agira" seguita dalla menzione IGP ed il simbolo dell'Unione;
- il logo della denominazione *Cassatella di Agira I.G.P.*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice. È consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e tale da trarre in confusione il consumatore.

Il prodotto può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o anche sfuso, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

Il logo della "Cassatella di Agira I.G.P." risulta composto dalla stilizzazione del Castello medievale di Agira. La dicitura "Cassatella di Agira I.G.P.", di colore bianco, è posta al centro del Castello medievale stilizzato in carattere "Abril Fatface Regular" minuscolo con le iniziali maiuscolo ad eccezione della preposizione "di", mentre la menzione "I.G.P." in maiuscolo puntato con il carattere "New Amsterdam Regular".

Indici colorimetrici:

- castello: marrone #ca9e67, C: 25 M: 40 Y: 65 K: 0
- sostegno castello: marrone #7b6a58, C: 50 M: 50 Y: 60 K: 25.



Il Presidente


Associazione produttori
cassatelle di Agira