

**Disciplinare di Produzione della
Indicazione Geografica Protetta
"AMARETTO DI GUARCINO"
I.G.P.**

- Art. 1 - Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Amaretto di Guarcino" è riservata al prodotto costituito da mandorle dolci e amare, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

- Art. 2 - Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo l'indicazione geografica protetta "Amaretto di Guarcino" è riservata al prodotto dolciario a base di mandorle dolci e amare, aventi le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche morfologiche -fisiche:

- Colore: marroncino nocciola
- Fenditure prevalentemente longitudinali vistose marcate ed evidenti
- Lunghezza: da 6 a 10 cm
- Larghezza: da 4 a 7 cm
- Spessore: da 1 a 3 cm
- Peso: da 35 a 55 g al pezzo

Caratteristiche nutrizionali (espresse su 100 g di prodotto finito)

- Acido oleico: non inferiore a 60 g/100 g

- Art. 3 -Delimitazione della zona geografica

La zona di produzione della indicazione geografica protetta "Amaretto di Guarcino", interessa il territorio del comune di Alatri, Guarcino, Fiuggi, Torre Cajetani, Trivigliano e Vico nel Lazio, siti in provincia di Frosinone.

- Art. 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, i prodotti in entrata e in uscita. In questo modo ed attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori/confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità delle materie prime e delle quantità prodotte e confezionate, è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei



relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

- Art. 5 - Metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Ingredienti obbligatori

Gli ingredienti impiegati per la preparazione dell' "Amaretto di Guarmino", riferiti a circa 1 kg di impasto, sono:

- Mandorle dolci pelate: dal 40 % al 50 %
- Mandorle amare: dal 6% al 10%
- Albumi d'uovo: dal 35 % al 40 %
- Zucchero semolato: dal 40 % al 50 %
- Ostie di amido: impiegate come base per il singolo prodotto.

Sono ammessi eventuali conservanti naturali.

5.2. Lavorazione degli ingredienti

Le mandorle dolci e amare, vengono tritate finemente ed impastate assieme allo zucchero e all'albume.

5.3. Porzionatura

La porzionatura viene eseguita a mano o meccanicamente direttamente sulle ostie, per conferire al prodotto la caratteristica forma a losanga ovalizzata. Tali ostie saranno poi mantenute sul prodotto fino all'immissione al consumo.

5.4. Cottura

La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra 150-200°C per 25-35 minuti. Al termine della cottura il prodotto viene lasciato raffreddare, quindi avviato al confezionamento. Tutti i processi di confezionamento devono avvenire necessariamente nella zona individuata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione in quanto solo in questo modo viene garantita non solo la fragranza del prodotto, ma anche la sua caratteristica morbidezza.

- Art. 6 - Legame con l'ambiente -

La reputazione dell'Amaretto di Guarmino è attestata dal punto di vista documentale sin dall'inizio del XX secolo. Diversi diplomi di partecipazione a fiere ed esposizioni nazionali e internazionali legano già dal 1909 il nome di Guarmino agli "amaretti alla mandorla". Prodotti dai forni locali o preparati in casa in modo artigianale, gli amaretti erano venduti nel caffè della piazza centrale oppure ordinati direttamente alle abili preparatrici per occasioni speciali, per le feste di famiglia o le cerimonie che si concludevano sempre con l'apparizione di questo dolce. In particolare, l'Amaretto



di Guarcino era il dolce scelto per omaggiare le spose e ancora oggi viene suggerito come dono per gli ospiti durante i matrimoni.

A partire dagli anni '30 del Novecento, il nome degli amaretti viene associato sempre più spesso a quello del comune di Guarcino, come testimoniano le numerose citazioni che si sono protratte nel tempo, dalle guide turistiche, alle trasmissioni televisive, negli annuari commerciali e persino nelle enciclopedie in cui la produzione di amaretti viene nominata tra le attività economiche o tra le specialità gastronomiche del luogo da non perdere (si vedano come esempio Guida generale d'Italia e dell'Impero, 1937-39; Enciclopedia Curcio per Tutti, voce Guarcino, p. 642, 1966; Veronelli, L., Lazio, 1968; Touring Club, Guida del Lazio esclusa Roma, 1981; Frignani, La via di San Benedetto, Terre di Mezzo, 4 ed, 2019, Rai1, LineaVerde, 02/01/2022).

La notorietà dell'Amaretto di Guarcino, secondo la memoria locale e a quanto riportato da Floridi (Floridi G., L'amaretto di Guarcino e altre ghiottonerie, 1992, pp. 74-75) si deve soprattutto al turismo termale della vicina Fiuggi, frequentata da una clientela nazionale e internazionale. Gli amaretti si vendevano nei negozi e negli alberghi della località termale, ma spesso nella stessa Guarcino dove transitavano i pullman dei viaggi organizzati che si fermavano appositamente per acquistare l'Amaretto di Guarcino. Anche il turismo invernale praticato presso le strutture sciistiche e ricettive di Campo Catino ha contribuito ad affermare la popolarità dell'Amaretto di Guarcino.

L'arte pasticceria dell'Amaretto di Guarcino si è diffusa anche nei paesi contermini al seguito dell'espansione della domanda. Lavoranti esperte che preparavano gli amaretti su commissione per le cerimonie negli altri paesi, il lavoro presso gli alberghi o l'apertura di esercizi commerciali in luoghi di grande afflusso turistico come Fiuggi hanno fatto in modo che l'Amaretto di Guarcino si espandesse oltre i confini del singolo comune.

Oltre al turismo locale, i fenomeni di urbanizzazione e migrazione hanno giocato un ruolo importante nella diffusione dell'Amaretto di Guarcino all'estero e nelle altre regioni. Infatti questo dolce continua a essere un dono prezioso che si regala o spedisce a parenti e amici.

Le peculiarità dell'Amaretto di Guarcino risiedono in primo luogo nella sua forma a losanga, ottenuta modellando l'impasto con le dita, in particolare premendolo tra gli indici, con gesti rapidi e semplici; poi nella morbidezza che lo contraddistingue da altre tipologie di amaretto secco; il colore, conferito dalle mandorle utilizzate; nel gusto né dolce né amaro dato dall'equilibrio di mandorle dolci e amare mescolate nell'impasto. L'Amaretto di Guarcino, inoltre, rispecchia le peculiarità nutritive e soprattutto di composizione lipidica delle mandorle in quanto risulta avere un importante contenuto acido oleico (C18:1) non inferiore ai 60 g/100g rispecchiando senza dubbio, la composizione lipidica dell'ingrediente base, che sono le mandorle.



Dal 2011, ogni terza settimana di settembre, Guarcino celebra il suo famoso dolce con una festa dedicata: la Festa dell'Amaretto.

L'Amaretto di Guarcino è iscritto nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio.

- Art. 7 – Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art.37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: l'autorità pubblica designata Agroqualità spa, Viale Cesare Pavere, 305 00144 Roma tel +39 06 54228675, agroqualita@agroqualita.it.

- Art. 8 - Confezionamento e Etichettatura

L'Amaretto di Guarcino IGP è commercializzato nelle seguenti tipologie di confezioni:

- monoprodotto, con peso compreso da 35 a 55 g, alloggiato all'interno di un incarto ermeticamente chiuso;
- pluriprodotto, con peso fino a 1 kg, attraverso l'utilizzo di buste plastificate trasparenti chiuse ermeticamente, che possono essere poi confezionate all'interno di scatole di cartone, latta o polimeri naturali; è previsto l'uso di appositi vassoi di cartone alimentare, chiusi con film trasparenti termosaldati.


Sono ammesse confezioni con sistemi di packaging ecosostenibili.

In entrambi i casi, la confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario, al logo della denominazione, alle relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Amaretto di Guarcino" seguito da "Indicazione Geografica Protetta" oppure dall'acronimo "I.G.P.";
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice/confezionatrice;

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti di terra il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Logo



Il logo della denominazione "Amaretto di Guarino" vuole celebrare la forza della tradizione e la sfida del presente. Il rosa ed il blu che richiamano i colori istituzionali del paese, conferiscono al tempo stesso all'intera identità visiva una chiave moderna.

Il logo è il risultato di tre elementi: la A di Amaretto, l'aquila che viene rappresentata nello stemma comunale di Guarino e il vertice di una montagna che richiama la posizione del Paese e le sue vette.

Il Lettering selezionato per rappresentare l'Amaretto di Guarino è il Titillium Web.

Il Pantone dei colori è:

PANTONE P 102 - 15 C

PANTONE P 145 - 3 C

PANTONE 691 CP



Edoardo Boire