



20 mars 2009

Riassunto della domanda di registrazione della Longeole

1. Raggruppamento richiedente

Comunità interprofessionale della *Longeole*, CIL c/o Direction générale de l'agriculture, Ch. du Pont-du-Centenaire 109, 1228 Plan-les-Ouates.

2. Nome del prodotto

Longeole

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

Salsiccia

5. Prova della rappresentatività

La Comunità interprofessionale della *Longeole* è un'associazione i cui membri sono da un lato le associazioni professionali che rappresentano la produzione e dall'altro le associazioni professionali dei macellai/salumieri.

La produzione è rappresentata dall'associazione promotrice dell'agricoltura ginevrina (AgriGenève) e, in particolare, dai produttori di suini. La trasformazione è rappresentata dalla Società dei maestri macellai e salumieri di Ginevra (SPBCG).

I membri del raggruppamento fabbricano ogni anno 43'250 kg di *Longeole* su una produzione annua totale di 49'236 kg, ossia l'87,7 per cento del volume annuo totale. I membri del raggruppamento trasformano ed elaborano quindi oltre la metà della quantità di prodotto.

13 dei 18 fabbricanti di *Longeole* sono membri del raggruppamento, ossia il 72 per cento. Sono quindi oltre il 60 per cento.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Il raggruppamento ha fornito la prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica, producendo prove scritte dell'appartenenza esclusiva della denominazione *Longeole* alla cultura e alla tradizione ginevrine. [Le Petit Larousse illustré, Larousse 2007] e Fritz von Gunten nella sua opera [Alles ist Wurst - Auf dem Wurstweg durch die Schweiz, edizioni Ott Verlag 2006] considerano la *Longeole* una specialità della salumeria ginevrina. Questo piatto tradizionale è accompagnato da un gratin di cardi. La *Longeole* fa parte dei menu tipici proposti dagli esercenti di ristoranti segnatamente in occasione di feste tradizionali come l'Escalade.

7. Elementi storici e legame con l'ambiente geografico

L'arrivo della *Longeole* nel perimetro ginevrino potrebbe risalire al Secondo Rifugio, epoca nella quale Ginevra accolse numerosi rifugiati che per motivi religiosi fuggivano dal Delfinato.

La tradizione orale attribuisce l'invenzione della *Longeole* a un monaco dell'Abbazia di Pommier, chiamato Padre Longeot, che ebbe l'idea di aggiungere al normale impasto per salsicce una manciata di semi di finocchio nero e delle cotenne.

La comparsa, più tardiva, della *Longeole* nei libri di ricette ginevrini cela dunque una presenza più remota. Il termine *Longeole* si riscontra nel Glossario ginevrino, pubblicato nel 1820, di Aimé-Jean Gaudy-Lefort.

Secondo il raggruppamento, la *Longeole* acquisì la sua fama a partire dal XIX secolo, quando si prese coscienza del valore del territorio e si cominciò a valorizzare sistematicamente i prodotti locali.

Verso il 1930 la *Longeole* fece la sua comparsa come prodotto faro nell'opera "Le Bien-manger à Genève, Quelques renseignements sur les produits alimentaires du Canton. Recettes de plats genevois". In quegli anni gli orticoltori ginevrini, in collaborazione con la Società dei salumieri ginevrini, organizzano delle esposizioni dal nome "Giornate" o "Fiere della *Longeole*", cui partecipano dalle 15 alle 20'000 persone, come riferisce Dumonthay nella sua opera "Genève maraîchère au cours des siècles" sia sulla sponda sinistra che sulla sponda destra del Rodano.

8. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Questa salsiccia, prodotta prevalentemente nel periodo invernale, è composta per un terzo di carne di maiale, per un terzo di lardo di guancia e/o golata e per un terzo di cotenna cruda. La grana, le spezie e i budelli utilizzati costituiscono i principali elementi a testimonianza che i metodi sono locali, leali e costanti.

9. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica di trasformazione e di elaborazione della *Longeole* è il Cantone di Ginevra.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

La nascita, l'ingrasso, la macellazione e il sezionamento dei suini hanno luogo esclusivamente in Svizzera. La *Longeole* è un prodotto di salumeria, a stagionatura interrotta, preparato esclusivamente a base di carne suina e contenente semi di finocchio. L'impasto è insaccato in budelli di suino o di bovino. La salsiccia ha una forma allungata. Il peso di vendita va da 250 a 650 grammi. La *Longeole* è una salsiccia pastosa dal profumo aromatico di carne mista a spezie e finocchio.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione del prodotto

La miscela di carne, lardo e cotenna cruda è macinata in modo che la grana finale vari dai 5 agli 8 millimetri (con tritacarne o coltello), e successivamente condita e impastata. La massa è insaccata in un budello di suino (crespone) del calibro compreso tra 40 e 60 millimetri o in un budello diritto di bovino del calibro compreso tra 40 e 60 millimetri o in un budello curvo di bovino del calibro compreso tra 35 e 45 millimetri. Le spezie di base sono il sale da cucina, i grani di finocchio non medico, interi e il pepe bianco macinato. A piacere possono essere aggiunti vino bianco, aglio, scalogno, coriandolo o noce moscata, tuttavia in quantità tali da non dominare l'aroma caratteristico di finocchio della *Longeole*. Le estremità del budello sono chiuse con dello spago con i colori ginevrini (rosso e giallo) o clip. In questo caso, a una delle estremità è attaccato dello spago con i colori ginevrini. La sgocciolatura e la rubefazione della *Longeole* avvengono appendendo le salsicce per almeno 12 ore a temperatura ambiente, evitando il frigorifero. La durata minima dell'intero processo di fabbricazione, dalla macinazione alla vendita al minuto, è di 36 ore.

d) Organismi di certificazione

Il raggruppamento ha designato l'Organisme intercantonal de certification (OIC). Detto organismo è accreditato.

e) Etichettatura e tracciabilità

Gli animali sono identificati obbligatoriamente mediante un marchio distintivo numerato (marchio auricolare) che consente di risalire all'allevatore. I bollettini di pesatura che indicano la provenienza e l'origine dei suini sono conservati dai fabbricanti.

Tutte le *Longeole* sono contrassegnate da un segno distintivo del raggruppamento e dal logo IGP dell'Associazione svizzera per la promozione delle DOP-IGP riportati di seguito.

