

C.O. AGRICOLTURA MURGIA

Consorzio Operatori AGROalimentare della MURGIA
VERBALE - DEL 28.11.2009 ORE 20.00

Presso la sede sociale di Via E. Fermi, 19 – Gravina in Puglia -

A seguito della convocazione del Consiglio di Amministrazione, da parte del Presidente Derosa Nicola, con data, ora e luogo sopraccitati si riportano qui di seguito i punti all'ordine del giorno:

1. Adozione del disciplinare di produzione "Pallone di Gravina", formaggio semiduro a pasta cruda filata, prodotto con latte bovino intero crudo curato dai mastri casari Cicala Vito, Derosa Nicola e Tarantino Saverio.
2. Regolamento di attuazione dell'uso del nome a favore di chi intende sostenere l'azione di marketing "Pallone di Gravina"
3. Istituzione di un comitato di valutazione dei produttori e di controllo del rispetto del disciplinare da parte dei produttori iscritti, si propone i soci Capone Michele e Calderoni Luigi e il collaboratore Cucco Antonio.
4. Concorso fotografico e storico del "Pallone di Gravina", premi e riconoscimenti per gli alunni delle scuole dell'obbligo con il coinvolgimento dell'assessorato alla cultura del Comune di Gravina e Poggiorsini.
5. Politica di marketing e relativi compensi per il Consorzio, la direzione vendite e i venditori;
6. Concorso pubblico provinciale per la definizione del marchio tra gli studenti di scuole d'arte, gli studi di grafica e privati cittadini, indetto in compartecipazione con la Provincia di Bari, premi e riconoscimenti per i partecipanti;
7. Registrazione del marchio e produzione del materiale promozionale e di comunicazione, ricerca sponsor tra enti, banche, fornitori e istituzioni;
8. Realizzazione di uno spot con testimonial di fama internazionale, ricerca sponsor tra enti, banche, fornitori e istituzioni;
9. Realizzazione di un evento di tiratura regionale per la presentazione del marchio e della politica di marketing, ricerca sponsor tra enti, banche, fornitori e istituzioni;
10. Un programma fiere nazionale e internazionale, ricerca sponsor tra enti, banche, fornitori e istituzioni;
11. Compartecipazione alla Società consortile Gal Murgia Piu';
12. Smaltimento siero, contatto con Fluidotecnica del Sig. Michele Sanseverino;
13. Varie ed eventuali

Sono presenti all'assemblea: il presidente Nicola Derosa, il vice Presidente Saverio Tarantino, i consiglieri Luigi Calderoni, Filippo Cicala, il segretario dell'assemblea è il sig. Antonio Cucco invitato dall'intero consiglio, presente anche il Sig. Capone Michele che sta' dirigendo le azioni commerciali e di promozione dello stesso Consorzio e il Mastro casaro in pensione Cicala Vito gia' socio di questo consorzio.

Punto 1

Alle ore 20,00 il Presidente Derosa Nicola apre i lavori e affronta il primo punto all'ordine del giorno. Comunica all'assemblea che i Maestri casari piu' esperti e piu' presenti sul mercato, oltre a essere collegati con i maggiori produttori del formaggi e cioe' Cicala Vito nato a Gravina il 03 maggio 1946, Derosa Nicola nato a Gravina il 08 novembre 1964 e Tarantino Saverio nato a Bari il 08 novembre 1964 hanno approntato un disciplinare di produzione frutto di studio dei libri di storia ed esperienza operativa. Il Presidente ne dà lettura all'assemblea che complimentandosi per il lavoro svolto lo approva, ne acquisisce la titolarità esclusiva a **titolo gratuito** e si impegna ad usarlo

come strumento di marketing per promuovere il prodotto e più in generale l'agroalimentare del territorio locale e regionale.

Punto 2

Per dare immediato seguito alla promozione dell'agroalimentare del territorio locale si incarica a titolo gratuito il socio Michele Capone a definire una azione di marketing utile a rilanciare il nome e il prodotto Pallone di Gravina. Tale azione deve definire anche gli spazi di partecipazione al progetto da parte di tutti i produttori del Pallone di Gravina che utilizzando un unico progetto di comunicazione da loro stessi sostenuto, possano valorizzarlo. L'intervento di marketing ha anche l'obiettivo di verificare l'effetto sul consumatore di questo prodotto che se positivo dovrà svilupparsi nella direzione di certificazioni regionali e comunitarie come la "D.O.P. Pallone di Gravina". Il Sig. Capone Michele intervenendo in merito e accettando l'incarico chiede di coinvolgere nel progetto di possibile certificazione il Dott. Antonio Cucco che presente al tavolo perché invitato dall'assemblea accetta l'incarico a **titolo gratuito**.

Punto 3

A seguito di quanto precedentemente deliberato per l'azione di marketing il Presidente propone di istituire un comitato di valutazione dei produttori e di controllo del rispetto del disciplinare da parte dei produttori iscritti. Sono invitati a farne parte il Sig. Luigi Calderoni amministratore del Consorzio e incaricato Presidente di questo comitato, il Sig. Michele Capone socio del Consorzio e componente di questo comitato e il Dott. Antonio Cucco esperto esterno al Consorzio e componente di questo comitato.

I succitati signori accettano di svolgere tale mansione a **titolo gratuito**.

Il Presidente ringrazia per la disponibilità di quanti partecipando a questo progetto a titolo gratuito sentono il desiderio di partecipare ad un progetto di valorizzazione dei prodotti agro alimentari del territorio e auspica un interessamento da parte di Enti e istituzioni a questa iniziativa e aggiunge che la partecipazione a titolo gratuita potrà prevedere un rimborso spese per le attività svolte se intervengono finanziamenti da parte dei succitati Enti e istituzioni che saranno sensibilizzate in tal senso.

Punto 4.

Il Sig. Capone Michele, forte di una esperienza già fatta con le scuole dell'obbligo gravinese propone un concorso fotografico e storico sul "Pallone di Gravina" per la popolazione scolastica dell'obbligo. L'assemblea le dà ampio mandato anche con l'eventuale coinvolgimento dell'assessorato alla cultura del Comune di Gravina in Puglia.

Punto 5.

In merito alla politica commerciale si prosegue con la stessa metodologia usata per la commercializzazione dei prodotti tipici, quindi si ribadisce il concetto che fatti salvi i costi di acquisto delle materie utilizzate bisogna lasciare il 20% del margine lordo al Consorzio e la rimanente parte sarà divisa in parti uguali tra il venditore e la direzione vendite. Per cui se il costo dei bollini che certificano il prodotto è di € 0,08 + iva e il prezzo di vendita del bollino potrebbe ipoteticamente essere di € 0,50 + iva, bisogna lasciare € 0,084 al consorzio, € 0,165 + iva al venditore, € 0,165 + iva alla direzione vendite tenuta dal Sig. Capone Michele.

Punto 6 e 7

In merito a questo punto il Sig. Capone Michele spiega di aver avuto un incontro con i massimi vertici dell'Ente Provincia di Bari ai quali è stato prospettato il progetto e che questi hanno dimostrato interesse a sostenere il progetto di promozione e comunicazione anche con un concorso di idee da bandire tra le scuole superiori della provincia di Bari che operano nel mondo della creatività e dell'arte e professionisti e liberi cittadini creativi interessati a partecipare alla creazione del marchio di prodotto. Premi e iniziative in merito saranno oggetto di discussione tra i funzionari che saranno individuati a breve.

Punto 8

In merito a questo punto il Sig. Capone Michele spiega che e' in piedi una discussione con i massimi vertici dell'Ente Regione Puglia ai quali e' stato prospettato il progetto e che questi hanno dimostrato interesse a sostenere l'iniziativa tramite la realizzazione di uno spot in diverse lingue.

L'idea del Sig. Capone Michele e' quella di coinvolgere nello spot il calciatore pugliese di fama internazionale Antonio Cassano oggi titolare della formazione della Sampdoria. Si pensa ad un filmato di 20 secondi in cui Antonio Cassano riceve il "Pallone di Gravina" lo palleggia, fa un goal e lo degusta esprimendosi in dialetto pugliese, poi in italiano e poi in inglese o altra ulteriore lingua utile alla internazionalizzazione di questo prodotto, il seguente testo " Antonio auandd u palloun,..... mooc u palloun d' Gravein, ci e' bell..... E quand je buun" (caspita il pallone di Gravina, quanto e' bello, e quanto e' buono) ecc... .

Si crede di avere molta fortuna con Antonio Cassano e con il "Pallone di Gravina", se cosi sara' siamo coscienti di portare tutto l'agro alimentare pugliese a livelli molto alti (olio extravergine di oliva, vino, salsiccia di maiale tagliata a punta di coltello dell'Alta Murgia, mozzarelle e formaggi stagionati, prodotti da forno ecc..) e i prodotti pugliesi invaderebbero i mercati alla pari di come hanno fatto quelli emiliani, (prosciutti, formaggi, tortellini ecc..) che hanno sfondato i mercati internazionali con il prodotto di punto che e' il Parmigiano Reggiano.

Punto 9

In merito a questo punto si ritiene indispensabile fare un evento di presentazione e tutti i consiglieri si impegnano a trovare sponsorizzazioni per questo evento;

Punto 10

In merito a questo punto si ritiene indispensabile pensare ad un programma fiere nazionale e internazionale per il 2010 e tutti i consiglieri si impegnano a trovare sponsorizzazioni per questo evento;

Punto 11

In merito a questo punto si ritiene indispensabile essere presenti nella compagine sociale del Gal Murgia Piu', ma nello stesso tempo il Sig. Capone Michele evidenzia il rischio che per i progetti di promozione del paniere dei prodotti tipici di questo territorio, possano nascere conflitti di interesse tra il Consorzio e il Gal se quest' ultimo dovesse accettare la nostra proposta di operare nella promozione dei prodotti tipici e del Pallone di Gravina in concessione per loro conto. Per cui si invita il socio Cicala Filippo a comprare le quote sociali necessarie per essere presente nella societa' consortile Murgia Piu' di Spinazzola perche l'impresa artigiana da lui rappresentata non produce il Pallone di Gravina. Filippo Cicala accetta e si impegna a essere portavoce del C.O.Agr. Murgia.

Punto 12

In merito a questo punto il Sig. Capone Michele, sollecitato dai soci caseari, informa di aver preso contatto con la Fluidotecnica di Bari del Sig. Michele Sanseverino il quale ha confermato di avere un nuovo macchinario dalla sua impresa brevettato che divide l'acqua da qualsiasi altro solido e che pertanto verra' a prendere un campione di prodotto per verificare la bonta' dell'applicazione. Se si andra' in questa direzione si approfondira' l'ipotesi di partecipare al PIF Puglia filiera latte in scadenza il 12 gennaio 2010 per gli opportuni finanziamenti. In tal caso se il progetto Pallone di Gravina sara' maturo si valtera' anche l'ipotesi di farci finanziare il progetto di registrazione a DOP del Pallone di Gravina.

Tutte le delibere sono state fatte all'unanimita' dei presenti.

Non essendoci altro da deliberare l'assemblea si chiude alle 22,30 dello stesso giorno.

Il segretario dell'assemblea

Dott. Antonio Cucco

Il presidente dell'assemblea

Nicola Derosa



Scheda Tecnica – Disciplinare di produzione

Il Pallone di Gravina è un formaggio a pasta dura filata, prodotto con il latte di vacche allevate allo stato semi-brado nei pascoli della zona della Murgia barese e specificatamente nei territori di Gravina in Puglia, Altamura, Santeramo in Colle, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge e nei comuni lucani di Matera, Irsina, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Oppido Lucano, Grottole, Grassano e Tricarico.

Descrizione

Formaggio a pasta dura filata, prodotto esclusivamente con latte crudo, di forma sferica, come un pallone; di peso variabile da 1,00 a 10,00 Kg.

La pasta è di colore paglierino tendente al giallo con la stagionatura, pasta di consistenza uniforme leggermente occhiata.

Ingredienti:

Latte di vacca di una o più munte crudo, caglio in pasta di capretto o agnello e sale.

Tecnologia di produzione:

- Preparazione del latte in caldaia
- Riscaldamento a 36/37 gradi
- Aggiunta di caglio
- Coagulazione in 35/40 minuti
- Rottura della cagliata e cottura a 40 gradi
- Sosta della cagliata per 10 minuti
- Estrazione della cagliata
- Sosta sugli speroli per 24 ore e relativa maturazione naturale
- Taglio della cagliata e filatura in acqua a 85/90 gradi
- Modellatura del formaggio a mano
- Rassodamento in acqua fredda per 30 minuti
- Immersione del formaggio in salamoia in base alla pezzatura
- Asciugamento per 3-4 giorni
- Trasferimento e stagionatura in ambienti con temperatura e umidità controllata.

Rintracciabilità

- Aziende agricole conferenti: Agricola Leone, La muraglia Michele, Digregorio Vito Michele, Difonzo Vito, D'Ambrosio Maria Giuseppa, e altri
- Superficie Coltivata: 1.000 ha
- Capacità Produttiva annuale unita di Pallone di Gravina : 10.000

Cenni Storici:

Il Pallone di Gravina ha delle origini antichissime; La "nuova Enciclopedia Agraria" ossia Raccolta delle Migliori Monografie su terreni, le piante, gli animali domestici e l'economia rurale di Achille Bruni (professore della Regia Università di Napoli) –volume terzo edito da Giuseppe Marghieri e Agostino Pellerano, 1859 citano i formaggi detti cacio-cavalli e Palloni di Gravina a pag. 120... "I cacio-cavalli e i palloni di Gravina, che differiscono da' primi solo quanto alla forma... Così si pratica a un di presso in tutte le province del Regno di Napoli, e tanto si usa in Gravina in Puglia ecc.... I formaggi provoloni- scamorzoni di gravina sono anche citati in altri documenti storici;

Mastri casari :

Mastro Vito Cicala nato a Gravina in Puglia il 1946
Mastro Derosa Nicola nato a Gravina in Puglia il 1964
Mastro Tarantino Saverio nato a Gravina in Puglia il 1964



C.O. AGRI. MURGIA



Consorzio Operatori AGROalmentare della MURGIA - Via Enrico Fermi, 19 - Zona P.I.P. "San Giuseppe Artigiano" - Gravina in Puglia

www.murgia.it/coagri - www.pallonedigravina.biz - e-mail: info@pallonedigravina.biz