



Comune di San Benedetto Po
Provincia di Mantova
Settore Affari Generali e Cultura
Via E. Ferri, 79
tel. 0376/623011 – fax 0376/623021
e-mail: protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it
sito internet: www.comune.san-benedetto-po.mn.it
P.IVA e Cod. fisc. 00272230202



Scheda identificativa del “Ragù d’anatra muta” De. C.O. di San Benedetto Po”

Il ragù d’anatra muta (nèdar mut) è un piatto tradizionale della cucina contadina mantovana. Questa tipologia di anatra trova infatti il suo habitat naturale negli stagni, canali e acquitrini tipici del paesaggio mantovano. Sovente era allevata anche nelle corti, insieme agli altri animali domestici.

A San Benedetto Po, la prima domenica del mese di ottobre, si celebra da 42 anni la Sagra del Nèdar, rinomata per il palio e per la tradizione di preparare nelle famiglie un piatto di pasta fatta in casa condito con il sugo d’anatra muta.

Art.1

Identificazione

La De.C.O. del “Ragù d’anatra muta di San Benedetto Po” è riservata al sugo che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dalla presente scheda identificativa.

Art.2

Zona di Produzione

La De.C.O. del “Ragù d’anatra muta di San Benedetto Po” è esclusivamente riservata al sugo prodotto all’interno del territorio di San Benedetto Po.

Art. 3

Ingredienti

Anatra muta (nèdar mut), meglio se selvatica, carote, sedano, cipolla, un bicchiere di vino bianco, olio, burro o lardo per il soffritto.

Non è consentito l’uso di alcun altro ingrediente, ed in particolare di: amido, grassi vegetali, siero di latte e derivati, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

Art. 4

Metodo di preparazione

Mettere il “nèdar” in acqua calda per togliergli le penne; una volta spennato, farlo bollire in acqua per 5 minuti con un po’ di cipolla per togliere il sapore di selvatico. A parte preparare in un pentolino olio, noce di lardo, verdure (carote, sedano, cipolla) e sfumare con un bicchiere di vino bianco. Quando l’anatra è cotta la si spolpa e si pesta sull’asse con un coltello grosso. Si passano al setaccio le verdure del soffritto poi si aggiunge l’anatra pestata e si lascia cuocere il tutto per qualche minuto.

Art. 5

Controllo e certificazione

La preparazione del Ragù d’anatra muta De.C.O. di San Benedetto Po avviene sotto controllo della commissione comunale preposta alla De.C.O. istituita dal Comune di San Benedetto Po. Il sottoscrittore della presente relazione si impegna a **seguitarla nella sua interezza** e a sottoporre la propria attività al controllo della commissione comunale preposta alla Denominazione Comunale di Origine istituita dal Comune di San Benedetto Po.



Progetto di servizio civile
nazionale anno 2013





Comune di San Benedetto Po
Provincia di Mantova
Settore Affari Generali e Cultura
Via E. Ferri, 79
tel. 0376/623011 – fax 0376/623021
e-mail: protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it
sito internet: www.comune.san-benedetto-po.mn.it
P.IVA e Cod. fisc. 00272230202



Art. 6

Documentazione

L'esercizio pubblico (bar, ristorante, etc.) che intende aderire all'iniziativa del "Ragù d'anatra muta De.C.O. di San Benedetto Po deve produrre la seguente documentazione:

- copia della presente scheda identificativa del "Ragù d'anatra muta De.C.O. di San Benedetto Po firmata pagina per pagina, il cui originale verrà depositato ed archiviato presso gli uffici comunali, mentre una fotocopia rimarrà al sottoscrittore della scheda quale certificazione dell'impegno sottoscritto.

L'esercizio pubblico riceve da parte degli uffici comunali:

- il logo della De.C.O. da apporre sul vasetto di produzione del ragù, sul menu a fianco del titolo della pietanza e sul materiale informativo e pubblicitario sempre nel rispetto del regolamento De.C.O. approvato in C. C. con deliberazione n. 7 del 27/02/2013.



Progetto di servizio civile
nazionale anno 2013

