



LA "POLPETTA DI CAPURSO" Disciplinare

(delibera della Giunta comunale n°22 del 26/2/2026)
(Avviso ai fini della Manifestazione d'interesse n°7045 del 25/3/2026)

1. Premessa e finalità

La Polpetta di pane antispreco di Capurso nasce come progetto di valorizzazione della tradizione gastronomica locale, di contrasto allo spreco alimentare e di costruzione di un'identità culinaria condivisa.

Il presente disciplinare definisce i principi, gli ingredienti base e le modalità di utilizzo della denominazione, al fine di garantire coerenza, riconoscibilità e rispetto dello spirito dell'iniziativa.

L'iniziativa si inserisce:

- nel progetto Ricibiamo, dedicato alla riduzione dello spreco alimentare;
- nel percorso partecipato di redazione del Piano di Marketing Territoriale di Capurso;
- nelle politiche comunali di promozione della sostenibilità, della cultura del riuso e della filiera locale.

2. Valore identitario del prodotto

La polpetta di pane rappresenta una preparazione storica della cucina domestica capurlese, legata:

- al recupero del pane raffermo;
- alla cucina povera e di necessità;
- alla trasmissione intergenerazionale del sapere culinario.

Con questo disciplinare, la Polpetta di pane antispreco di Capurso viene riconosciuta come prodotto simbolo della cucina locale, aperto all'interpretazione contemporanea ma radicato nella tradizione.

3. Denominazione

La denominazione ufficiale è:

"Polpetta di Capurso"

Tale denominazione può essere utilizzata nei menù, nella comunicazione e nei materiali promozionali esclusivamente dalle attività aderenti all'iniziativa comunale.

4. Ingredienti base obbligatori

- La preparazione deve prevedere obbligatoriamente:
- Pane raffermo (ingrediente principale);
- Uova;
- Formaggio grattugiato (stagionato o semistagionato);
- Aromi naturali (prezzemolo, aglio, erbe aromatiche);
- Sale.

Il pane raffermo deve costituire l'elemento prevalente dell'impasto.

5. Ingredienti ammessi (varianti)

Sono ammessi, in coerenza con la filosofia antispreco:

- avanzi di verdure cotte o crude (es. cicoria, bietole, zucchine, patate);
- legumi cotti avanzati;

- sughi di pomodoro o pomodori maturi;
- formaggi prossimi alla scadenza o da recupero;

per la versione dolce:

- zucchero;
- cacao;
- scorze di agrumi;
- frutta secca o disidratata.

È incoraggiata la stagionalità degli ingredienti.

6. Tecniche di preparazione

La polpetta può essere:

- frita;
- cotta al forno;
- cotta in padella;
- proposta in accompagnamento a sughi semplici.

Sono ammesse reinterpretazioni contemporanee purché:

- non snaturino la centralità del pane;
- rispettino i principi di semplicità, recupero e sostenibilità.

7. Principi antispreco

Le attività aderenti si impegnano a:

- utilizzare prioritariamente pane raffermo e ingredienti di recupero;
- promuovere porzioni consapevoli;
- raccontare il valore antispreco del piatto ai clienti, anche attraverso brevi descrizioni nel menù.

8. Comunicazione e menù

Nei menù la polpetta dovrà essere chiaramente indicata come:

“Polpetta di Capurso”

È consigliato accompagnare il piatto con una breve descrizione che richiami:

- la tradizione locale;
- il contrasto allo spreco alimentare;
- il progetto comunale.

9. Adesione al disciplinare

L'adesione è:

- volontaria;
- gratuita;
- aperta a tutte le attività di somministrazione del territorio comunale.

L'adesione comporta l'impegno morale a rispettare i contenuti del presente disciplinare.

10. Ruolo del Comune di Capurso

Il Comune di Capurso:

- coordina l'iniziativa;
- supporta le attività con materiali di comunicazione;
- promuove le attività aderenti attraverso i canali istituzionali;
- favorisce momenti pubblici di valorizzazione del prodotto.

11. Evoluzione del disciplinare

Il presente disciplinare è da intendersi come documento aperto, suscettibile di aggiornamenti e integrazioni, in coerenza con il percorso partecipato e con l'evoluzione del progetto di marketing territoriale.

Capurso sceglie di partire dal pane, dal recupero e dalla comunità per costruire la propria identità gastronomica.

Aprile 2026