

**PRODOTTI TRADIZIONALI di cui al D.Lgs. 30.04.98 n.173 art.8 e D.M. 8.9.99, n.350**  
**Per la richiesta di modifica e/o inserimento nell'elenco della Regione Abruzzo**

**DATI RELATIVI AL SOGGETTO PROPONENTE**

<b>DATI RELATIVI AL SOGGETTO PROPONENTE</b>	PROLOCO SAN NICOLA APS
<i>Indirizzo</i>	Villa San Nicola,133
<i>città'</i>	Ortona (Chieti)
<i>Referente (se diverso dal proponente)</i>	D'Arielli Franca -presidente pro tempore
<i>Telefono,fax,e-mail</i>	-omissis-

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO**  
**MODIFICA**

**INSERIMENTO**

**X**

<b>1-</b> Tipologia (verificare l'appartenenza ad una delle categorie previste dalla normativa: allegato I del Trattato, Allegato I del Reg Cee. N. 2081/92)	Prodotti della panetteria, della pasticceria della confetteria e della biscotteria
<b>2-</b> Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali	<b>NEVOLA DI ORTONA -Nevèle di Urtòne-</b>
<b>3-</b> Territorio interessato alla produzione	<b><u>Comune di Ortona (CH)</u></b>
<b>4-</b> Descrizione sintetica del prodotto (descrivere gli elementi essenziali del prodotto quali: aspetto, colore, dimensioni, consistenza, ingredienti, caratteristiche organolettiche)	<p>Cialda arrotolata a forma di cono, di colore bruno caramello, del peso di circa 15/17 gr. e di dimensione di 12/13 cm. Ingredienti: mosto cotto di uva varietà Pergolone, farina (miscela di semola di grano duro, preferibilmente della varietà Senatore Cappelli, e farina di grano tenero), olio extra vergine di oliva, buccia d'arancia grattugiata, cannella, semi di anice macinati, acqua (con aggiunta di zucchero se il mosto è di altro vitigno)</p> <p>Caratteristiche organolettiche : dolce profumato, leggero e friabile</p>

<p>5- Descrizione delle metodiche di lavorazione (riportare le fasi, le metodiche di lavorazione e/o di preparazione, periodo e modalità di stagionatura, ecc. secondo gli usi locali consolidate nel tempo</p>	<p>La NEVOLA DI ORTONA si ottiene mettendo a bollire il mosto cotto con olio, (zucchero eventualmente), acqua, ceppi di cannella e cannella macinata, buccia d'arancia grattugiata e semi di anice macinato. Iniziato il bollore togliere i ceppi di cannella e versare il liquido bollente un po' alla volta nella miscela di farine (semola di grano duro e farina di grano tenero) disposta a fontana, si procede in questo modo fino ad esaurire il liquido, facendo amalgamare piano piano la farina, ottenendo alla fine un impasto morbido, leggermente appiccicoso. Lasciare riposare per una decina di minuti, coprendo con un canovaccio umido.</p> <p>Si procede alla cottura che avviene in un ferro da cialde a forma rotonda preventivamente unta con olio nelle due facce e riscaldato fino a farlo diventare rovente. L'impasto per essere cotto viene suddiviso in tante palline della grandezza di una noce. Ogni pallina, una alla volta, viene messa al centro del ferro arroventato, si schiaccia delicatamente e si lascia cuocere per circa 2 min. per lato. A cottura ultimata si avrà una cialda gonfia, togliere dal ferro e velocemente eseguire lo sdoppiamento ottenendo 2 cialde sottilissime. Ognuna di esse presenterà una faccia liscia, rimasta a contatto con il ferro che avrà impressi i disegni della forgiatura e una grezza, che combaciava con l'altra parte. Dopo lo sdoppiamento, prima che si freddino, arrotolarle con la faccia grezza all'interno dando la particolare forma a cono. La Nevola così ottenuta va poggiata, facendo attenzione che non si srotoli; ricominciare la cottura di un'altra pallina fino alla fine dell'impasto.</p>
---	--

<p><b>6-</b> Materiali, attrezzature specifiche utilizzato per la preparazione e il condizionamento (da descrivere in modo particolare per i prodotti di cui si chiede la deroga dalla regolamentazione europea sull'igiene degli alimenti)</p>	<p>Ferro per cialde a tenaglia, di forma rotonda, preventivamente unto d'olio e arroventato</p>
<p><b>7-</b> Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura (da descrivere in modo particolare per i prodotti di cui si chiede la deroga dalla regolamentazione europea sull'igiene degli alimenti)</p>	<p>Locali di cucina domestica e laboratori di pasticcerie e panetterie.</p>
<p><b>8-</b> Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore a 25 anni (citare e allegare copie di test, citazioni, foto; riportare eventuali testimonianze e qualsiasi altra documentazione comprovante l'esistenza e l'uso costante del prodotto nella tradizione alimentare locale.</p>	<p>LA "NEVOLA DI ORTONA" è un dolce antico tipico del territorio ortonese, in provincia di Chieti, dove la sua presenza è radicata da molti secoli. Essa è molto differente dalla "pizzella" o "ferratella" o "neola" in uso in tutto l'Abruzzo. Gli ingredienti semplici, immutati nel corso dei secoli, ne fanno un prodotto artigianale, tradizionale e popolare.</p> <p>La lavorazione è molto singolare, praticamente è un'arte tramandata di mamma in figlia, di nonna in nipote. La peculiarità della cottura, rigorosamente in un ferro a forma tonda, permette la sua accartocciatura a forma conica, tecnica e arte di abili mani.</p> <p>La forma a cartoccio la rende unica e questo termine antico si rinviene in un trattato "Opera" di Bartolomeo Scappi nel '500.</p> <p>Le origini della "Nevola", secondo la tradizione orale, risalirebbe al XIII/XIV secolo ad opera di un gruppo di suore del posto, che diedero forma e sostanza a questo dolce, così particolare, utilizzando il ferro delle ostie. Può essere un legame con questa ipotesi l'usanza tramandata della durata della cottura di una preghiera, si procede alla cottura recitando un Ave Maria, metà cuocendo su un lato del ferro, l'altra metà girando e cuocendo sull'altro lato del ferro</p>

	<p>ultimando e togliendo la cialda cotta.</p> <p>Fonti scritte confermano la sua presenza nel XVI secolo, se ne ha la prova in diversi documenti in scritti rinascimentali, in inventari di masserizie di cucina e in atti dotali. La sua presenza si ipotizza fosse nota dalla metà del 1500 e siccome non aveva nessun legame con festività è rimasta nei secoli come dolce della quotidianità. Dapprima diffusa e celata nelle famiglie borghesi successivamente si diffonde anche ai ceti meno abbienti, anche tramite il personale di servizio, e diventa il simbolo univoco di dolce prelibato, preparato allora come oggi, nelle ricorrenze festose e occasioni importanti di ogni famiglia, nascita, battesimo, comunione, cresima, matrimonio e qualsiasi momento di convivialità.</p> <p>Margherita d'Asburgo, nota come Margherita D'Austria (Oudenaarde, 5 luglio 1522 – Ortona, 18 gennaio 1586), padrona di Ortona, aveva anch'essa il ferro tondo per le "Nevole" con la forgiatura dello stemma del casato e le iniziali del suo nome. Era usanza fino a qualche anno fa, nelle famiglie ortonensi, inserire nella famosa "dote" da sposa anche il ferro delle nevole personalizzato, e non, ad indicare e a sottolineare il bisogno di avere questo strumento per la conduzione della nuova famiglia.</p> <p>Si parla della "Nevola" infatti in testi di Faccioli "Coquina Jovis" e di Teofilo Folengo "Baldus".</p> <p>Gabriele D'Annunzio la cita ne il Piacere "(pubblicato nel 1889) definendola "il vero lusso d'una mensa".</p> <p>Altro cenno storico documentato è nel Synodus Diocesana Lancianesi del 1595 dove l'Arcivescovo di Lanciano Tasso ne proibiva la preparazione. Tale divieto fu mantenuto per almeno 12 anni, fino alla morte di Tasso nel 1607, forse perché la cialda accartocciata evocava una forma fallica.</p> <p>Studi recenti con ricognizione storica approfondita sono stati fatti dallo studioso</p>
--	---

	<p>Franco Cercone dove si parla ampiamente della Nevola ritenendola patrimonio da preservare nel saggio “Nevola di Ortona fra storia e gastronomia” (allegato).</p> <p>Le caratteristiche principali fanno della “Nevola di Ortona” un dolce degno di attenzione gastronomica, ricca di storia antica ma che ancora oggi mantiene il suo carattere primitivo che lo identifica quale dolce tipico tradizionale inconfondibile. L’uso frequente nelle famiglie ortonesi fa sì che alla produzione domestica, occasionale, si associ quella quotidiana di pasticcerie e panetterie locali; a testimoniare l’interesse che desta nella pasticceria odierna, è stata presentata, nel 2018, come elaborato d’esame da uno studente, Xhuliano Metushi, dell’Alma Srl Scuola Internazionale Di Cucina Italiana di Colorno (PR).</p> <p>La NEVOLA DI ORTONA ha ispirato anche numerose poesie dialettali raccolte dall’associazione “Amici della Nevola” Onlus ( in all. alcune poesie).</p>
--	--