

[ALLEGATO A]

AsSociazione *Il Canestrelletto di Torrighia*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art.1 [Denominazione]

Con il nome *Il Canestrelletto di Torrighia*® si intende far riferimento ad un prodotto dolciario da forno, la cui ricetta originale è tramandata dal XIII secolo.

Art.2 [Zona di produzione]

Il Canestrelletto di Torrighia® è elaborato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Torrighia, in provincia di Genova.

Art.3 [Materie Prime]

Gli ingredienti destinati alla produzione de' *Il Canestrelletto di Torrighia*® devono rispondere alle particolari specifiche delle seguenti materie prime, tutte di provenienza\origine Italiana:

Farina: tipo "00" da grano tenero.

Uova: Cat.A.

Burro: commercializzato anche come panna centrifugata.

Zucchero: tipo semolato.

Art.4 [Metodo di Lavorazione]

L'impasto costituente *Il Canestrelletto di Torrighia*® è costituito per 1 kg di prodotto finito da:

500g < Farina > 700g

2 < Uova > 3

250g < Burro > 300g

150g < Zucchero > 250g

Aromi Vaniglia o Limone (ove presente nei limiti di legge)

Zucchero vanigliato

Preparazione:

I componenti burro, farina, zucchero e tuorli d'uovo sono miscelati e lavorati sono ad ottenere un impasto omogeneo e morbido e poi fatto riposare fino ad un massimo di 2 ore, in luogo fresco e asciutto.

Il burro dell'impasto va fatto sciogliere a temperatura ambiente e le uova in luogo refrigerato.

Si stende con il mattarello, la sfogliatrice o colatrice con un spessore da 1 a 1,5 cm, poi steso e impresso con lo stampo a sei petali. I Canestrelletti, posati su teglie imburrate vengono con spennellati con chiara sbattuta a neve, attraverso un pennello di setola piatto e messi in cottura.

Cottura:

La cottura avviene in forno elettrico, o a gas, preriscaldato, ad una temperatura tra 160°C e i 210°C per consentire che il Canestrelletto formi una crosta di 0,5mm circa.

La fase di cottura ha una durata che varia da 20 a 30 minuti.

A fine cottura la teglia con i Canestrelletti va lasciata raffreddare all'aria.

Art.5 [Caratteristiche del prodotto]

Il *Canestrelletto di Torrighia*® all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e merceologiche.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: il prodotto deve essere friabile ma sodo.

Colore: dorato/ambro per la crosta e per le restanti parti color miele.

Profumo: intenso e genuino con prevalente aroma di burro.

Gusto: dolce, burroso, accattivante.

Aspetto: oro zecchino brillante.

Caratteristiche chimico-fisiche:

Valori ottenuti da media matematica sui risultati delle prove analitiche centesimali:

Prova Analitica	Valore U. Misura
Valore Energetico	522 - 543 kcal/100g 2183 - 2271 kj/100g
Umidità	2.10 - 4.41 % p/p
Proteine	6.34 - 8.44 % p/p (Nx6,25)
Grassi	28.40 - 30.73 %p/p
Minerali	0,44 - 1,01 %p/p
Carboidrati	58,55 - 60,17 %p/p

Caratteristiche merceologiche:

Il *Canestrelletto di Torrighia*® si presenta di forma circolare a fiore, del peso compreso tra 15 e 25 grammi.

Lo stampo in alluminio o acciaio è costituito da 6 punte arrotondate avanti le seguenti misure:

1cm < raggio circonferenza foro > 1,5cm

7cm < raggio corona circolare esterna > 7cm

5,5cm < raggio corona circolare esterna > 5,5cm

12mm < altezza > 14mm

Art.6 [Presentazione e commercializzazione]

Il *Canestrelletto di Torrighia*® può essere commercializzato a peso o in sacchetti confezionati.

Si raccomanda l'apposizione delle data di scadenza e del lotto nel caso di sacchetti confezionati.

L'etichetta può riportare il logo *Il Canestrelletto di Torrighia*™ e/o il nome *I Canestrelletti di Torrighia*®, deve contenere gli ingredienti e il peso, i caratteri devono essere chiari ed indelebili.

PREFETTURA DI GENOVA

AMMINE FOLIO ANNUNCI LEGALI

Si è visto che il presente atto è stato

inserito nel F. L. n. 7
del 23. 1. 2001

Genova, li 19. 1. 2001

L'AMMINISTRATORE

DEL F. L.

Rublin

