

# ALLEGATO A

## Disciplinare per il diritto d'uso a soggetti singoli od organizzati del Marchio DE.CO. San Giorgio di Mantova

### Articolo 1. **Denominazione**

La denominazione *Tortelli di zucca di Villanova de Bellis a Denominazione Comunale di San Giorgio di Mantova* (di seguito: *Tortelli di zucca a DE.CO.*) è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

### Articolo 2. **Identificazione**

I *Tortelli di zucca a DE.CO.* sono un prodotto comune alla cucina dell'area padana, ma nel territorio di Villanova de Bellis, frazione del Comune di San Giorgio di Mantova, sono diventati vanto della comunità per mezzo di un'iniziativa annuale organizzata dalla locale Unione Sportiva, tanto da doversi ritenere socialmente rilevanti.

Vengono identificati dal logo DE.CO. con apposito logo approvato dal C.C.: (1) le confezioni individuali di tortelli che vengono preparati secondo il presente disciplinare pronti per la vendita e destinati al consumo privato o destinati alla ristorazione; (2) i pubblici esercizi o le manifestazioni pubbliche in cui sono preparati e serviti i *Tortelli di zucca a DE.CO.* secondo quanto viene di seguito espresso.

L'utilizzo del marchio DE.CO. è concesso a coloro che autodichiarino la conformità del proprio elaborato alla prescrizione del presente allegato. A ciascuno di essi è fatto obbligo di versare all'intestatario del marchio 1,00 (uno/00) euro come contributo all'uso del marchio collettivo.

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di San Giorgio di Mantova.

È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio DE.CO.

È consentito l'uso del marchio DE.CO. sulla carta intestata dei locali interessati o sulla carta da confezione.

### Articolo 3. **Ingredienti**

Per la produzione dei *Tortelli di zucca a DE.CO.* si utilizzano nel ripieno esclusivamente i seguenti ingredienti, lavorati e composti il giorno prima dell'esecuzione della pasta ripiena di modo che gli aromi si possano opportunamente amalgamare tra loro:

- Zucca, preferibilmente di varietà Delica o simile
- Pane comune grattugiato
- Mostarda mantovana in foglia, macinata
- Grana Padano DOP grattugiato
- Amaretti di mandorla, polverizzati
- Noce moscata grattugiata
- Sale e pepe

È consentito l'utilizzo di scorza di limone grattugiata.

Non è consentito nessun altro ingrediente, ed in particolare di: amido agglutinante, grassi animali o vegetali, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

### Articolo 4. **Preparazione**

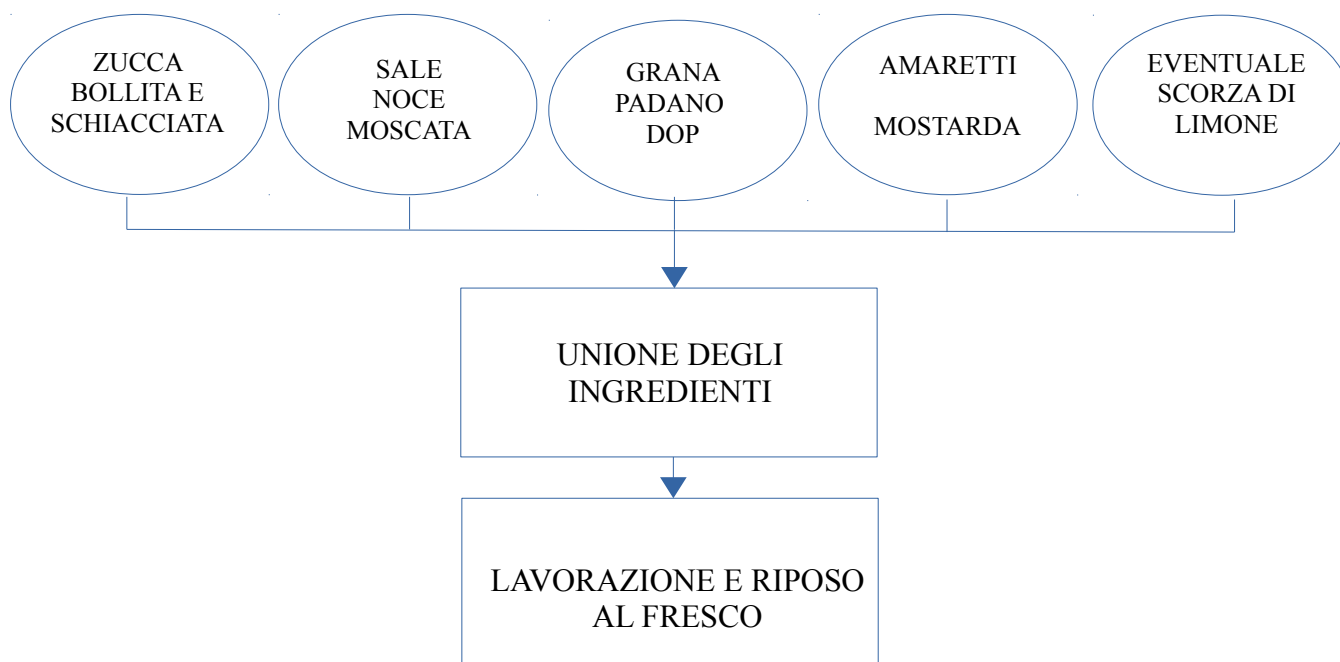
Il processo di produzione del *Tortello di zucca a DE.CO.* prevede le seguenti fasi di lavorazione:

a) *Preparazione dell'impasto, ovvero il ripieno*

Per la preparazione del *Tortello di zucca a DE.CO.* occorre preparare l'impasto:

- La zucca viene tagliata, privata dei semi e, ancora con la buccia, bollita o cotta a vapore. Se la zucca è fatta bollire, si procede alla sua sgocciolatura su un canovaccio o un asse. Nel caso si preferisca la cottura, essa avviene a bagnomaria e si procede al raffreddamento. La condizione della zucca dopo la fase di cottura deve comunque essere di solidità. Raggiunto il grado corretto di raffreddamento e consistenza, la zucca è privata delle buccia e schiacciata sino ad essere ridotta in poltiglia.
- Gli amaretti vengono tritati o pestati e ridotti a farina.
- La mostarda mantovana in foglia viene tritata finemente.

Lavorati gli ingredienti così ridotti, si ottiene un composto sodo e malleabile, che va tenuto al fresco almeno una notte.



La quantità degli ingredienti e la successione delle aggiunte dei vari ingredienti, dipendono dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e tradizione di ogni produttore, contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità, la tipicità e la ricchezza del prodotto. Il risultato ottenuto deve fare sì che nessun ingrediente prevalga sugli altri.

b) *Lavorazione della sfoglia, ovvero l'involucro*

La sfoglia, ovvero l'involucro del *Tortello di zucca a DE.CO.*, è costituita dall'impasto di farina di grano tenero 00, uova intere e sale. Per rendere malleabile il prodotto è ammesso l'utilizzo di olio di semi.

- Gli ingredienti vanno lavorati in modo da ottenere un impasto malleabile e non viscido.
- La pasta ottenuta, dopo un eventuale riposo, va lavorata energicamente creando una sfoglia.
- I *Tortelli di zucca a DE.CO.* sono creati in forma rettangolare, separando la pasta grazie ad un apposito strumento, la rotella.
- Viene riposta una noce di ripieno nel centro di ciascun rettangolo di pasta.
- La sfoglia viene richiusa su se stessa, ripiegando su se stesse le due parti facendo coincidere i lembi e premendo sui bordi sino ad ottenere lo spessore adeguato.
- I *Tortelli di zucca a DE.CO.* sono lasciati asciugare su apposita superficie.

Per ottenere un buon risultato occorre possedere una manualità spiccata che consiste nel riuscire a chiudere la pasta intorno al ripieno facendo combaciare le due facce.

*c) Predisposizione al condimento*

I *Tortelli di zucca a DE.CO.* vengono bolliti in abbondante acqua salata, aggiunti quando l'acqua sta bollendo. Si servono con burro fuso e salvia e si sparge Grana Padano DOP. I locali pubblici dovranno seguire, per l'ottenimento del marchio DE.CO., anche il presente punto (c).

**Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito**

I *Tortelli di zucca a DE.CO.* hanno una forma rettangolare e possono essere serviti alternativamente con burro e Grana Padano DOP, sugo al pomodoro, sugo alla salsiccia locale. I tortelli vanno fatti bollire lentamente e si considerano pronti quando vengono a galla.

Il sugo viene distribuito equamente sui tortelli sino a ricoprirli; poi si fanno altri strati, che sono ricoperti dal sugo. La presenza del condimento non deve essere di particolare invadenza per esaltare il gusto della pasta ripiena.

**Articolo 6. Commercializzazione e vendita**

I *Tortelli di zucca a DE.CO.* possono essere venduti da coloro che ne posseggono le qualità, pronti per la cottura, in apposite confezioni. In tal caso sono da ritenersi un prodotto fresco. È possibile conservarli, secondo le norme igienico sanitarie previste dalle norme statali e regionali, in frigorifero al fine di poterli utilizzare in tempi successivi, mai oltre una settimana.

Sull'eventuale incarto verrà reso chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di San Giorgio di Mantova oltre alle diciture obbligatorie per legge.

**Articolo 7. Autocontrollo**

I produttori che utilizzano il marchio DE.CO. per la produzione del *Tortello di zucca a DE.CO.* devono rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza.