



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

Allegato A

Comune di Ferrara
(Provincia di Ferrara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Pasticcio di maccheroni alla ferrarese”

Prodotto De.C.O. n. 6 del Comune di Ferrara (FE)



PREMESSA
Disciplinare di produzione e commercializzazione
"Pasticcio di maccheroni alla ferrarese" De.C.O. Ferrara

PREMESSA

Il disciplinare di produzione intende definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione del "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**";
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Articolo 1
DENOMINAZIONE

La denominazione di "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese** " è riservata al prodotto rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione di "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese** " è riservata al prodotto da le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel **territorio provinciale**.

Articolo 3
AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Gli ingredienti principali impiegati, presenti oltre al 40% all'interno della ricetta, devono provenire totalmente dalle diverse filiere di produzione del territorio della Regione Emilia- Romagna.

Articolo 4
NORME DI PRODUZIONE

Le modalità di produzione del "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**" sono le seguenti:

a) **Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale*:**

FROLLA (ricetta tradizionale dolce): (15-20%)

Farina: 50-60%

Burro: 20-30%

Uova: 12-14%

Zucchero: 5-20%

Lievito di birra: 1%

SFOGLIA (variante salata):

Pastello:

Farina: 40-45%;
Acqua: 15-20%;
Uova intere: 3-5%;
Aceto di vino: 0,5-1%;
Sale 0,5-1%;
Burro:
Burro: 20-30%;
Margarina: 5-15%;

RAGU (30-35%)**

12-22%. Macinato di manzo (o vitello)
15-22%. Macinato di maiale
10-20%. Macinato di salciccia
2-3% g. Funghi porcini secchi o 18-28% Funghi porcini freschi
18-28% Funghi champignon
5-10%. Vino bianco
3-5%. Marsala
Tartufo a gusto
1 scalogno
5-10% Olio EVO

** In sostituzione del maiale e della salciccia, sulla base della tradizione è ammissibile carne di pollo o piccione. Sono inoltre ammesse le rigaglie di pollo.

BESCIAMELLA (30-35%)

Il latte intero
100 gr. Farina
100 gr – burro
10 gr sale
150-200 gr. Parmigiano Reggiano o Grana Padano
Noce moscata q.b.

MACCHERONI (15-20%)

Sedanini rigati

*Sono concesse piccole variazioni per caratterizzazione aziendale a cura del produttore.

b) Fasi e modalità di produzione:

Si devono utilizzare sistemi ed utensili previsti dal sistema HACCP.

- **Impasto frolla/sfoglia:** in una prima fase preparare la pasta frolla o la pasta sfoglia lavorando velocemente gli ingredienti e lasciarla riposare in luogo fresco.

- **Lavorazione:** far rosolare intanto le carni in burro ed olio, salare e sfumare col vino ed il marsala. Lessare i funghi, precedentemente ammollati in poca acqua salata e una noce di burro. Anche le verdure, non indispensabili, vanno soffritte in olio e burro.

Preparare poi la besciamella, insaporendola, a fine cottura, con la noce moscata grattugiata.

Lessare i maccheroncini al dente, scolarli e condirli con la besciamella tiepida, funghi, il ragù ottenuto unendo tutte le carni, il parmigiano grattugiato e lamelle di tartufo, mescolando con estrema delicatezza.

Tirare una frolla a forma di disco dello spessore di 2-3 mm, stenderla su di una padella di alluminio o una teglia imburrata, adagiare il timballo di maccheroni ben freddo formando la caratteristica calotta o cupola, tirare un disco di frolla di diametro maggiore rispetto al precedente dello spessore di 2-3 mm e con questo ricoprire la cupola, chiudere i bordi e decorarli, premendo energicamente con una forchetta. Pennellare la

superficie con uovo intero crudo sbattuto. Formare rombi con pasta frolla e applicarli sulla cupola in senso circolare (con funzione decorativa e segna porzione).

- **Infornatura e cottura:** forni a piano, rotativi, tunnel, convezione e altri forni previsti dal piano HACCP alimentati elettricamente, a gas o legna. La cottura programmata a 180°-190° per 40-45 minuti col forno statico e per 170°-180° 30-40 minuti col forno ventilato.

- **Conservazione:** il prodotto ottenuto deve essere conservato prima o dopo il confezionamento in ambienti idonei e/o in celle frigorifere con adeguate temperature in relazione ai tempi di conservazione ammessi.

Articolo 5 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Le modalità di confezionamento ed etichettatura del "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**", sono le seguenti:

a) Caratteristiche e dimensioni del prodotto finito:

Il "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**" avrà la caratteristica forma circolare a cupola e un peso variabile sulla base delle porzioni previste ciascuna di 250-300 gr.

• Il prodotto deve avere la caratteristica fragranza della frolla dolce e l'esplosione del profumo del tartufo.

b) Confezionamento ed etichettatura:

• A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti unitamente ad un nome prodotto ammesso per ragioni di commercializzazione, la dicitura "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**" ed il relativo marchio "**De.C.O.**"

• La dicitura "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**" ed il relativo marchio "**De.C.O.**" devono essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Articolo 6 COMMERCIALIZZAZIONE

Prima dell'immissione al consumo, il prodotto "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**" può essere venduto sfuso o confezionato in materiali igienicamente idonei, purché identificabile come prodotto De.C.O. e con etichetta a norma di legge riportante la denominazione "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**".

Articolo 7 MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE

Per la preparazione del "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**" sono ammessi laboratori artigianali e industriali che, promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio.

La preparazione del "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**" è effettuata a mezzo di processi meccanici, fisici e manuali idonei a garantire l'ottenimento di prodotti trasformati privi di alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche. È opportuno che il responsabile del controllo qualità di riferimento adotti accorgimenti idonei a scongiurare il verificarsi dei fenomeni di criticità in grado di alterare la qualità del "**Pasticcio di maccheroni alla ferrarese**".

Articolo 8 STOCCAGGIO

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione. I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

Articolo 9 TRASPORTO

Prima che i contenitori della " **Pasticcio di maccheroni alla ferrarese** " siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l'insussistenza di eventuali anomalie (rottture, ammaccature, etichette rotte o illeggibili) che possono compromettere la sicurezza e l'estetica del prodotto.

Nel caso in cui non sia possibile ricorrere a mezzi propri dell'azienda, il trasporto avverrà per mezzo di vettori scelti valutando, accanto ai tempi e alla puntualità di consegna, soprattutto le garanzie igienico sanitarie offerte. La fase di trasporto deve ottemperare alle norme vigenti.

Articolo 10 ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA

Al ricevimento del carico il responsabile del punto vendita deve effettuare controlli sul carico per verificare:

- le quantità e le tipologie consegnate;
- l'integrità del pallet e delle confezioni;
- la vita residua e il termine di scadenza del prodotto.

Articolo 11 CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del presente disciplinare su tutte le fasi del ciclo di produzione e di trasformazione della materia prima.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- durante le varie fasi di produzione presso gli stabilimenti;
- presso i locali ove avviene lo stoccaggio.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori o dei trasformatori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.