

DISCIPLINARE di PRODUZIONE dell'ACQUA di CANEGRATE

Art. 1 - Nome del prodotto

La denominazione "**Acqua Canegrate**" è riservata all'acqua potabile rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 - Area geografica di produzione

La zona di produzione dell' "**Acqua di Canegrate**" comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di Canegrate.

Art. 3 - Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione

3.1. Elenco e quantità degli ingredienti:

L' "**Acqua di Canegrate**" è composta per il 100% da acqua potabile erogata dai rubinetti proveniente dai pozzi e dalla rete dell'acquedotto di Canegrate.

3.2. Metodiche di lavorazione e conservazione

L'acqua viene prelevata dal rubinetto, tramite un contenitore di vetro aperto e consumata di regola immediatamente e senza trattamento chimico fisico.
E' consentita esclusivamente l'aggiunta di anidride carbonica.
La conservazione avviene a norma di legge.

3.3. Descrizione del prodotto finito

L' "**Acqua di Canegrate**" all'atto del consumo al pubblico deve essere posta in contenitori di vetro aperto, anche nel caso di aggiunta di anidride carbonica per renderla gassata.

Art. 4 - Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti

Sul contenitore ad uso pubblico deve essere sempre posta un'etichetta riportante la denominazione "**Acqua di Canegrate**" e il marchio De.C.O⁵. di Canegrate. E' consigliato riportare anche l'analisi chimico-fisica fornita dal gestore dell'acquedotto, con la data dell'ultimo aggiornamento, effettuata dal gestore dell'acquedotto, pubblicata sul sito www.gruppocap.it e scaricabile dalla pagina dedicata ⁶.

⁵ Denominazione comunale di origine

⁶ http://www.gruppocap.it/FileFolder/c4337907-c08e-4155-b548_245d23322578/File/Etichette%20Acqua/Canegrate.pdf

DISCIPLINARE di PRODUZIONE del PANE di CANEGRATE

Art. 1 - Nome del prodotto

La denominazione “**Pane di Canegrate**” è riservata al pane rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 - Area geografica di produzione

La zona di produzione del “**Pane di Canegrate**” comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di Canegrate.

Art. 3 - Caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione

3.1. Elenco e quantità degli ingredienti di base:

- acqua di Canegrate al 50%
- farina di tipo “00” al 45% senza additivi
- farina di grano duro al 45% senza additivi
- farina integrale al 10% senza additivi
- malto all’ 1,5%
- lievito di birra q.b.
- sale all’1,8%

3.2. “Pane di Canegrate aromatizzato al

Si intende una variante che, oltre agli ingredienti di base, prevede l’aggiunta di erbe aromatiche quali, ad esempio:

- rosmarino
- salvia
- menta
- basilico
- timo

coltivate esclusivamente nell’area geografica di riferimento⁷, in aree di proprietà dell’Amministrazione Comunale concesse in uso a terzi, autorizzati alla coltivazione degli aromi per la produzione del “**Pane di Canegrate**” secondo le vigenti norme in materia di agricoltura biologica.

Il controllo sarà effettuato dal Comune di Canegrate che si fa garante, nei confronti del consumatore, della corretta coltivazione delle erbe aromatiche destinate alla produzione del “**Pane di Canegrate**” nelle sue varianti aromatizzate.

Un’altra variante prevede l’aggiunta, agli ingredienti di base di cui all’art.3.1., di miele prodotto esclusivamente nel territorio di riferimento.

⁷ Di cui all’art.2, ovvero il territorio amministrativo di Canegrate

3.3. Metodiche di lavorazione:

- Temperatura impasto: 25/29 °C
- Tempo impastatrice spirale: 12 minuti in prima velocità, 5 minuti in seconda velocità
-

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale e metà dell'acqua. A metà impasto aggiungere il sale e la restante acqua gradatamente. A impasto ultimato lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 20/30 minuti.

Dividere l'impasto in pani da 450 gr cadauno, dare la formatura finale.

Porre a riposare su assi infarinate con la chiusura rivolta verso il basso per circa 40 minuti, dopo di che caricare su telai di infornamento con la chiusura rivolta verso l'alto.

Cuocere a temperatura di 220/230 gradi per 40 minuti circa.

Terminare la cottura con la valvola aperta.

3.4. Descrizione del prodotto finito

Il "**Pane di Canegrate**" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- pagnotta tonda in pezzatura da 450 gr.;
- pagnotta a filoncino in pezzatura da 450 gr.

3.5. - **Attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione**

Le attrezzature utilizzate sono quelle comunemente in uso nei panifici secondo la vigente normativa.

Art. 4 – **Commercializzazione del prodotto finito**

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto finito deve essere chiaramente identificato mediante collocazione, nell'espositore di vendita dei panifici produttori e/o rivenditori, di un'apposita etichetta riportante, oltre al prezzo di vendita/kg, la denominazione "**Pane di Canegrate**" o "**Pane di Canegrate aromatizzato al.....**"

La commercializzazione dovrà avvenire avvalendosi esclusivamente di sacchetti di carta riciclata riportanti all'esterno, in modo ben visibile:

- denominazione "**Pane di Canegrate**"
- marchio "**De.C.O.⁸ Canegrate**"
- nome e indirizzo del produttore

I ristoratori che intendano somministrare nel proprio esercizio il "**Pane di Canegrate**" o "**Pane di Canegrate aromatizzato al.....**" dovranno esplicitarne le caratteristiche nei propri menù.

⁸ Denominazione comunale di origine

DISCIPLINARE di PRODUZIONE della TORTA di CANEGRATE

Art. 1 - Nome del prodotto

La denominazione "**Torta di Canegrate**" è riservata alla torta rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 - Origini

La "**Torta di Canegrate**" è detta anche "**Torta di laci e mica**" (latte e pane) ⁹ perché questo dolce nasce dalla consuetudine contadina di non sprecare il cibo, ma di recuperarlo utilizzandone gli avanzi insieme ad altri prodotti ed ingredienti disponibili in cucina.

Nel corso degli anni, con l'aumentata disponibilità di prodotti, anche l'antica ricetta è stata rielaborata, ma la base è sempre il pane avanzato.

Questo documento disciplina la ricetta attuale.

Art. 3 - Area geografica di produzione

La zona di produzione della "**Torta di Canegrate**" comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di Canegrate, la stessa area di riferimento del "**Pane di Canegrate**".

Art. 4 - Caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione

La caratteristica fondamentale del prodotto è il riutilizzo del suo elemento basilare, ovvero il "**Pane di Canegrate**" rafferma: non c'è torta di Canegrate senza pane avanzato.

La "**Torta di Canegrate**" è un prodotto tipicamente casalingo, la cui forma finale varia a seconda del contenitore con cui è stata effettuata la cottura (rotonda, rettangolare, quadrata, ecc.).

Il disciplinare di produzione detta le regole per la commercializzazione del prodotto finito, per la cui forma non viene imposta alcuna limitazione.

⁹ Ingredienti: pane rafferma, latte, cacao, zucchero.

Procedimento: mettere il pane in una tazzina di terracotta, versare sopra il latte, un po' di cacao e di zucchero, mescolare bene; versare poi il composto in una tortiera e mettere a cuocere per un paio d'ore.

4.1 Elenco e quantità¹⁰ degli ingredienti:

- 300 gr di "Pane di Canegrate" avanzato
- 250 gr di biscotti amaretti e/o biscotti secchi
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di cacao amaro
- 75 gr di burro
- 100 gr di uvetta sultanina ammorbidita
- 30 gr di pinoli
- 2 uova intere
- 1 litro di latte tiepido

4.2. Metodiche di lavorazione:

- Ammollare nel latte tiepido, per un paio d'ore, il pane avanzato, aggiungere gli amaretti e/o i biscotti secchi e tutti gli altri ingredienti.
- Amalgamare bene mescolando energicamente in modo da ottenere un composto ben miscelato.
- Versare il tutto in una tortiera imburrata e infarinata.
- Infornare per 45/60 minuti a temperatura 150 gradi.
- Non necessita guarnire la torta finita.

4.3. Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione

Materiali e attrezzature utilizzate sono quelle comunemente in uso nei panifici e nelle pasticcerie secondo la vigente normativa.

Art. 5 - Commercializzazione del prodotto finito

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve essere chiaramente identificato mediante idonea esposizione di un apposito bollino riportante:

- il nome "**Torta di Canegrate**"
- il marchio "**De.C.O. ¹¹Canegrate**"

Il prodotto finito può essere confezionato secondo norma di legge.

In tal caso l'etichetta, da posizionarsi esternamente alla confezione in modo visibile, deve riportare:

- • ingredienti
- • nome e indirizzo del produttore
- • data di scadenza
- • denominazione "**Torta di Canegrate**"
- • marchio "**De.C.O. Canegrate**"

¹⁰ Indicativa per 8 porzioni

¹¹ Denominazione comunale di origine