



COMUNE DI RAVENNA

MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE

C.F. 00354730392

Assessorato allo sviluppo economico

Area Sviluppo Economico, Turismo e Sport

Servizio Sportello Unico per le Attività produttive ed Economiche

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE (De.C.O.)

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO/LAVORAZIONE:

“Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna”

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO/LAVORAZIONE:

“Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna” è un biscotto da forno “secco”, tipico della tradizione ravennate, destinato al consumo domestico (colazione, snack, o altro).

CENNI E RICERCA STORICA (indicando il periodo alla quale può essere fatta risalire la coltivazione/lavorazione del prodotto):

Nella tradizione storica dei dolci di Ravenna emergono tre filoni legati al biscotto casareccio di Ravenna. Uno più pubblico, collegato all'attività dei forni per la vendita, con un prodotto lievitato, durevole nella settimana, biscottato, con l'utilizzo di una farina di frumento più raffinata, di cui l'emblema fino all'Ottocento è stato il bracciatello o “la brazadela”. Poi esiste il filone della produzione dolciaria nei conventi, che si collega a quella delle famiglie cittadine più in vista. Infine, ce n'è uno amatoriale casalingo, con i dolci ritagliati dalle donne nelle mura domestiche, ove il consumo è immediato, congiunto ad eventi particolari.

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE (che comprende il territorio del Comune di Ravenna, salvi i casi di deroga di cui all'art. 3, c. 6 del Regolamento):

Lo “Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna” viene prodotto nel territorio comunale di Ravenna, o in zone ad esso limitrofe. Nel caso di produzione industriale l'azienda deve avere una sede produttiva nel territorio comunale, ma potrà svolgere il processo produttivo anche in altre sedi.

AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA (che comprende il territorio del Comune di Ravenna, salvi i casi di deroga di cui all'art. 6 c. 5 del Regolamento):

Le principali materie prime, farina di frumento, zucchero e uova fresche impiegati per la produzione dello “Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna” devono essere di provenienza regionale ed interamente tracciate (da filiera italiana).

METODO DI COLTIVAZIONE/PRODUZIONE/PREPARAZIONE (consolidato nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, compresi ingredienti e quantità):

Fasi e modalità di produzione:

- **Impasto:** in una prima fase miscelare insieme grassi e zuccheri con aromi. Successivamente come seconda fase di lavorazione i liquidi (nel caso di utilizzo di bicarbonato di ammonio come polvere lievitante questo deve essere sciolto in acqua) e in ultima fase gli sfarinati con le restanti polveri lievitanti. La temperatura non dovrebbe superare i 25 °C;
- **Lavorazione:** inserire nell'ordine di impasto gli ingredienti occorrenti e miscelarli all'interno della bacinella di impastamento. La pasta finale si presenta morbida e umida;



- **Modellatura:** l'impasto deve essere modellato per poter ottenere lo spessore desiderato e tagliato per avere forma rettangolare e un peso da cotto di circa 8-13 g per singolo biscotto;
- **Infornatura e cottura:** la cottura deve durare 10-20 minuti con temperatura programmata che va da 180 °C a 200 °C;
- **Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale:**
 - Farina di frumento 52-56%
 - Zucchero 17-20%;
 - Materia grassa 13-20% (strutto, burro, margarina, oli vegetali);
 - Uova fresche 5-20%;
 - Latte intero fresco 0-1%;
 - Acqua 0-7 %;
 - Amido di frumento 0-4%;
 - Aromi (limone e/o vaniglia);
 - Sale fine 0-0,5%
 - Polveri lievitanti;
 - Zucchero e/o altri decori in superficie

“Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna” deve avere una forma rettangolare di dimensioni lunghezza 80+/-10 mm, larghezza 38+/-6 mm e peso di circa 8-13 g. Lo “Zucarén - Il biscotto Casareccio di Ravenna” deve avere un caratteristico odore delicato di tostato, tipico del biscotto.

MATERIALI E ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI:

Per la preparazione dello “Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna” sono ammessi laboratori artigianali o industriali. Si devono utilizzare utensili previsti dal sistema HACCP e forni alimentati elettricamente e/o a metano. Prima dell'immissione al consumo lo “Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna” può anche essere confezionato con cartone e film termoretraibile. Lo stoccaggio deve essere condotto in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione.

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

TRASPORTO/COMMERCIALIZZAZIONE/CONSUMO:

Lo “Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna”, identificato come prodotto De.C.O., può essere venduto anche sfuso. Nel caso invece di prodotto confezionato l'etichetta dovrà riportare, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti e un nome del prodotto ammesso per ragioni di commercializzazione, in modo evidente la denominazione “Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna”. Durante l'eventuale trasporto devono essere adottati accorgimenti tali da garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e l'integrità del prodotto.