

[allegato A]

***DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA PREPARAZIONE DENOMINATA
MADAMA LA PIEMONTEISA
CON CREMA A BASE D'UOVO***

N° 02/2008

APPROVATO CON DELIBERAZIONE
DELLA GIUNTA / DEL CONSIGLIO COMUNALE
N. 62 IN DATA 30 MAG 2011



IL FUNZIONARIO INCARICATO

[Handwritten signature]

Articolo 1. Denominazione

La denominazione della preparazione denominata *Madama la Piemontesa con crema a base d'uovo di Savigliano a Denominazione Comunale* (d'ora in avanti: *preparazione*) è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione

La preparazione viene servita dai locali pubblici siti nel territorio di Savigliano durante tutto il corso dell'anno, compatibilmente con la presenza di materie prime come nel successivo articolo 3, e da Associazioni locali che, adeguandosi al presente disciplinare, in periodi stabiliti di anno in anno con apposito calendario, presentano elaborazioni del tutto simili agli esercizi pubblici.

La *preparazione* è identificata dal logo DE.CO. che è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione. Il logo DE.CO. può anche essere apposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione e concesso alle Associazioni di cui al comma 1 che dichiarino di aderire al presente disciplinare.

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

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 e da corrispondenza del locale che ha ottenuto la concessione del logo.

Articolo 3. Ingredienti

La preparazione si articola scegliendo come materia prima una bistecca di taglio carrè che proviene esclusivamente da bovine di razza Piemontese iscritte al Libro genealogico, aventi età tra 18 a 24 mesi. L'altezza del taglio è variabile, benché di norma sia di 2 centimetri; così come il peso, di norma 700 grammi. È cucinata alla griglia, alla piastra o al forno.

L'allevamento delle bovine deve avvenire sul territorio di Savigliano e della Provincia di Cuneo (con particolare riguardo agli allevamenti del territorio saviglianese) almeno per 12 mesi, a stabulazione fissa e/o libera.

Alle bovine possono essere somministrati come alimenti mais, avena, fieno locale, fave, orzo fioccolato e/o macinato e, più in generale, cereali e legumi e sottoprodotti della loro lavorazione (crusca, farinaccio, farina di soia, ecc...). È escluso l'utilizzo di ogni tipo di foraggio insilato e di alimenti geneticamente modificati.

Altro elemento per la *preparazione* è la crema a base d'uova utilizzata dalla famiglia Santa Rosa, come specificato nella premessa, come accompagnamento alla lingua bollita. Di quella antica crema usata per accompagnare lingua bollita si menzionano il burro, tuorlo d'uova, l'agresto, il brodo, il sale, il pepe e la noce moscata. Poiché l'agresto è di difficile reperimento e creazione, viene accettata la presenza di aceto. La quantità dei singoli ingredienti dipende dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione, contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità aziendali.

Al fine di ottenere più uniformità e quindi valorizzare meglio il prodotto, si reputa opportuno precisare le caratteristiche che il "piatto" deve avere:

- per quanto riguarda la bistecca essa a fine cottura deve presentare internamente un colore rosa,
- il sapore della crema deve risultare leggermente acidulo senza che il gusto dell'aceto prevalga sugli altri ingredienti;
- la consistenza deve essere cremosa, in modo da lambire i bordi della carne senza "allargarsi sotto la bistecca".

Articolo 4. *Autocontrollo*

Coloro che intendono utilizzare il marchio DE.CO. per la *preparazione* devono rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza, ancorché essere in regola con le norme sanitarie vigenti.

