

ALLEGATO A)

APPROVATO CON DELIBERAZIONE
DELLA GIUNTA / DEL CONSIGLIO COMUNALE
N. 36 IN DATA 22 LUG 2008



IL FUNZIONARIO INCARICATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEGLI PNÖN DI LEVALDIGI
(FRAZIONE DI SAVIGLIANO)
A DENOMINAZIONE COMUNALE

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long tail, positioned to the right of the main title.

n° 01/2008

Articolo 1. Denominazione

La denominazione della preparazione di *Pnön di Levaldigi di Savigliano a Denominazione Comunale* o indifferentemente, e/o più semplicemente *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione

Il dolce viene elaborato dai forni siti nel territorio di Levaldigi (frazione di Savigliano) durante tutto il corso dell'anno, compatibilmente con la presenza di materie prime come nel successivo articolo 4, 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.

Il biscotto denominato *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale* è identificato 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. per i *Pnön di Levaldigi* sulla carta intestata e da corrispondenza del locale che ha ottenuto la concessione del logo.

Articolo 3. Luogo di produzione

I *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale* possono essere lavorati e prodotti esclusivamente entro i confini geografici della Frazione di Levaldigi e sue borgate, zona nella quale sono nati e si sono sviluppati.

Articolo 4. Ingredienti

Per la preparazione dei *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale (DE.CO.)* si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- Farina di frumento di tipo 0 o 00 proveniente da molini appartenenti a Comuni appartenenti alla Provincia di Cuneo.
- Burro elaborato in caseifici appartenenti a Comuni appartenenti alla Provincia di Cuneo.
- Scorza di limone. S'intende la parte più superficiale, derivante da limoni dalla scorza liscia, non butterata, soda e senza macchie.
- Uova fresche non pastorizzate provenienti da Comuni appartenenti alla Provincia di Cuneo.
- Miele proveniente da Comuni appartenenti alla Provincia di Cuneo.
- Armelline o mandorle di pesche o mandorle amare di provenienza italiana.

È consentito nell'impasto l'uso di zucchero in sostituzione del miele, perché la tradizione locale li contempla entrambi. La necessità di utilizzo dello zucchero può dipendere dalle condizioni climatiche o dalla condizione di produzione dell'impasto. In particolare l'impasto, prima di passare in forno come successivamente specificato, si deve presentare opportunamente liscio, non appiccicoso né coloso, di buona consistenza e malleabile. In particolare la farina deve presentarsi ben amalgamata e, nel caso si utilizzino mezzi meccanici per l'impasto, questi devono risultare privi di residui di pasta durante l'azione dei bracci.

Per la preparazione degli *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale* non è ammesso l'utilizzo di nessun altro ingrediente, ed in particolare di concentrato di aromi naturali, conservanti, materie grasse diverse dal burro.

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 dei *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale*, variabili di casa in casa e da forno a forno.



Articolo 5. Preparazione

Il processo di produzione dei *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale* prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) Sbucciatura dei limoni e delle armelline.*
- b) Riduzione della buccia di limone e delle armelline.*
- c) Amalgama degli ingredienti a mano o con mezzi meccanici.*
- d) Passaggio in trafila o lavorazione a mano della pasta per ottenere la forma caratteristica.*
- e) Passaggio nel forno.*

a) La sbucciatura dei limoni deve garantire che vengano utilizzate esclusivamente le parti più esterne del frutto. Anche per le armelline si deve garantire che siano ben monde. È concesso l'uso di armelline o mandorle amare già pelate.

b) La riduzione delle materie prime nel precedente punto (a) può avvenire a mano o con mezzi meccanici. È ammesso l'utilizzo dei comuni mixer da laboratorio. Le bucce di limone in particolare devono essere ridotte a tal punto da essere appena percepibili nell'impasto; le armelline vanno ridotte pressoché a materia impalpabile.

c) La prima fase di amalgama delle materie prime prevede la riduzione del burro ad elemento malleabile; ad esso viene aggiunto il miele (o lo zucchero). Solo quando le materie prime si sono ben amalgamate, si procede al completamento dell'impasto con la farina bianca. L'uso di macchinari per facilitare e velocizzare l'impasto è ammesso sempreché non esclusivo. Si ottiene un composto liscio, compatto, di consistenza lavorabile, privo di grumi e morbido.



d) Nel caso la pasta venga lavorata da macchine, la trafila –spesso irregolare e creata ad hoc dall’artigiano fornaio- darà essa stessa la caratteristica forma al biscotto. Nel caso lo stesso sia frutto di operazioni manuali, si procederà a rifinire la pasta con forchette o altro utensile in modo da rendere visibili anche prima dell’inserimento nel forno i *pennacchi* caratterizzanti il *Pnön*.

e) Una volta ottenuta la forma corretta del *Pnön*, con mezzi meccanici o manuali, il biscotto viene inserito in forno già caldo a temperatura variabile tra 170 °C e 200 °C per un tempo variabile tra 11 e 20 minuti. La cottura si ritiene giunta al termine quando le punte sono dorate, il colore esterno è ocre e l’interno presenta colore dorato.

Articolo 6. *Caratteristiche del prodotto finito*

Il *Pnön di Levaldigi DE.CO.* si presenta sotto forma di biscotto della misura di circa 8/10 centimetri. Ha caratteristiche increspature irregolari su una delle facce e si presenta privo di curvature o leggere forme ad *esse*.

Il prodotto si presenta moderatamente burroso, con una fragranza dolce ed un retrogusto che esalta il profumo del limone e della mandorla amara.

Articolo 7. *Commercializzazione e vendita*

I *Pnön di Levaldigi DE.CO.* sono un prodotto rinvenibile solo nei forni delle botteghe artigiane di Levaldigi, in manifestazioni attrezzate per la somministrazione al pubblico o in negozi riforniti dai produttori levaldigesi detentori della DE.CO., e per questo autorizzati dal Comune di Savigliano.

La conservabilità del prodotto, le modalità d’incarto e la pubblicità delle notizie su ingredienti e prodotti utilizzati sono materia delle leggi nazionali e regionali e ad esse il produttore si deve adeguare. Tuttavia, laddove le necessità comunicative di etichettatura siano migliorative per il consumatore nel rispetto del presente disciplinare, il produttore di *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale* seguirà le indicazioni qui previste.

I locali che producono i *Pnön di Levaldigi DE.CO.* possono rendere chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di Savigliano fuori dal proprio locale con strumenti che andranno ad individuare.

Il Comune di Savigliano fornirà comunque a tutti coloro in regola con il presente disciplinare targhe per la riconoscibilità del locale da parte del consumatore.

Articolo 8. Autocontrollo

Coloro che intendono utilizzare il marchio DE.CO. per la produzione dei *Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale* 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.

Giuseppe Spada

