

[allegato A]

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
“PAN DL’ALVA’ DI SAVIGLIANO”**

N° 03/2024

APPROVATO CON DELIBERAZIONE
DELLA GIUNTA ~~DI SAVIGLIANO~~ COMUNALE
N° 200 IN DATA 11/11/2024



IL FUNZIONARIO INCARICATO

A handwritten signature in black ink, appearing to be "M. G.", written over a horizontal line.

Articolo 1. Denominazione

La denominazione della preparazione del *Pan dl'Alvà di Savigliano* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione

Il Pane viene elaborato nei forni dei panifici artigianali siti nel territorio di Savigliano durante tutto il corso dell'anno.

Il prodotto denominato *Pan dl'Alvà di Savigliano* è identificato dal logo De.Co. assegnato dal Comune di Savigliano a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione e che abbiano ottenuto la relativa identificazione.

La denominazione e il logo della De.Co. sono di proprietà del Comune di Savigliano.

Il logo De.Co. potrà essere apposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione.

È vietato qualunque uso generico del logo che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte della De.Co.

È consentito l'uso del logo De.Co. per il *Pan dl'Alvà di Savigliano* sulle confezioni di vendita, sulla carta intestata e da corrispondenza dell'attività che ha ottenuto la concessione del medesimo.

Articolo 3. Ingredienti

Per la preparazione del *Pan dl'Alvà di Savigliano* si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- Lievito Madre (“Alvà”);
- Farina di grano tenero di tipo “1”, preferibilmente locale, proveniente da molini della Provincia di Cuneo;
- Farina di grano tenero di tipo “1” per lievitati;
- Sale;
- Acqua naturale “del Sindaco”;

- Malto liquido.

Per la preparazione del *Pan dl'Alvà di Savigliano* non è ammesso l'utilizzo di nessun altro ingrediente.

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 del *Pan dl'Alvà di Savigliano*, variabili di casa in casa e da forno a forno.

Articolo 4. Preparazione

Il processo di produzione del *Pan dl'Alvà di Savigliano* prevede le seguenti fasi di lavorazione alle quali è necessario attenersi in modo scrupoloso:

- a) Preparazione del lievito madre (“Alvà”): rinfreschi
- b) Preparazione impasto finale
- c) Lievitazione (lasciare “puntare”)
- d) Pezzatura
- e) Lievitazione
- f) Incisione delle forme del Pane
- g) Infornata.

a) Occorre seguire una lavorazione artigianale nella preparazione del LIEVITO MADRE (“Alvà”). Pertanto, vanno eseguiti dei “rinfreschi” dell’Alvà (ossia aggiunte di farina e acqua al “panetto di lievito madre”, al fine di continuare a rigenerare la coltivazione di batteri e lieviti nutrendoli e selezionandone i migliori), che precedono la produzione del Pane, attraverso l’adozione di una metodologia precisa.

I “rinfreschi” vanno effettuati con i seguenti indicativi dosaggi:

- Kg. 2 di farina di grano tenero
- Kg. 1 di lievito madre (“Alvà”)
- 800 g. / 1 kg. di acqua naturale del Sindaco portata a una temperatura di 18° / 24° centigradi.

b) In seguito, viene elaborato l’impasto finale con precise proporzioni definite dall’esempio seguente:

- su kg. 5 di farina di grano tenero tipo “1” occorrono:
 - 500 g. di Alvà, con un’idratazione tra il 45 e il 55%;
 - Acqua naturale “del Sindaco”;
 - 80 g. di sale;
 - 100 g. di malto liquido (opzionale).

c) Lievitazione (lasciare “puntare”: consentire all’impasto di lievitare per un tempo breve, con piccolo aumento di volume).

d) Giunti a questo punto, si procede alla “pezzatura” del prodotto (ossia alla suddivisione e al dimensionamento dei pani), dando una forma tondeggianti oppure allungata, in modo da ottenere pani del peso di 500 g. ca. ciascuno.

Da questo momento, il tempo di lievitazione sarà di 6/12 ore, fino al raggiungimento della maturazione ottimale.

e) Lievitazione fino al raggiungimento dell’indicativo raddoppio di volume dell’impasto.

f) L’ultimo passaggio prima dell’infornata, consiste nell’incisione di ogni pezzo, operazione che ne aumenterà l’altezza facilitando la cottura ed esaltandone il sapore ed il profumo.

g) Si procede in ultimo ad infornare il Pane “per caduta”, con temperatura iniziale di 230°, per 40-50 minuti.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

Il *Pan dl'Alvà di Savigliano* ha forma variabile, tondeggiate o allungate, dalle caratteristiche striature irregolari sulla faccia superiore. Il prodotto si presenta al gusto con una leggera acidità e con note aromatiche esaltate dal lievito madre stesso. Ha una colorazione simile a quella del grano maturo, con crosta esterna estremamente croccante e fragrante. L'interno del Pane si presenta con mollica alveolata in modo evidente.

La conservazione del *Pan dl'Alvà di Savigliano* è superiore del 110-120 % rispetto ad altri prodotti che impiegano lieviti di diversa natura.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

Il *Pan dl'Alvà di Savigliano* è un prodotto rinvenibile nei panifici di Savigliano, in manifestazioni attrezzate per la somministrazione al pubblico o in negozi riforniti dai produttori saviglianesi 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 del *Pan dl'Alvà di Savigliano* seguirà le indicazioni qui previste.

I locali che producono il *Pan dl'Alvà di Savigliano* e che hanno ottenuto l'identificazione da parte del Comune possono rendere chiaramente visibile il logo De.Co. del Comune di Savigliano fuori dal proprio locale.

Il Comune di Savigliano fornirà a tutti coloro in regola con il presente disciplinare gli attestati di attribuzione, il logo De.Co. e le targhe per la riconoscibilità del locale da parte del consumatore.

Articolo 7. Autocontrollo

Le attività che intendono utilizzare il logo De.Co. per la produzione del *Pan dl'Alvà di Savigliano* devono rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione che derivano dalla tradizione locale e si impegnano a seguirlo nella sua interezza, ancorché in regola con le norme sanitarie vigenti. Si impegnano inoltre a far uso del logo De.Co. e della Denominazione del prodotto unicamente per le finalità legate alla De.Co. del *Pane all'Alvà di Savigliano*, impegnandosi a restituire il materiale fornito dal Comune in caso di eventuale cessazione dell'attività o della produzione del Pane stesso, con conseguente cancellazione dal Registro comunale dei produttori.