

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEGLI “GNOCCHI DI VERONA” A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.)

Articolo 1. Identificazione

Gli *Gnocchi di Verona* rappresentano una preparazione classica della gastronomia veronese, spesso entrata nell'abitudine delle famiglie e nelle tradizioni festaiole e religiose di Verona, descritta ampiamente in letteratura. Gli gnocchi sono un piatto confezionato per essere consumato subito.

Articolo 2. Denominazione

La denominazione *Gnocchi di Verona* a Denominazione Comunale (DE.CO.) è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 3. Ingredienti

I produttori degli *Gnocchi di Verona* che hanno ottenuto l'assegnazione del marchio DE.CO. e se ne avvalgono devono utilizzare esclusivamente i seguenti ingredienti:

- farina 00 di produzione italiana (da 20% a 40% per chilo di patate);
- patate particolarmente farinose di origine veronese;
- uova di origine locale (2/3 per chilo di patate);
- sale.

Articolo 4. Preparazione

Per la preparazione degli *Gnocchi di Verona* DE.CO. si eseguono le seguenti procedure:

- a. lavare le patate, posizionarle in una pentola di acqua fredda debitamente salata;
- b. portare le patate a cottura, ossia quando sono facilmente perforabili, rimuovere la buccia e passare le patate al setaccio o nello schiacciapatate;
- c. ammicchiare il passato e aggiungere la farina, il sale e le uova;
- d. lavorare l'impasto sino a renderlo compatto e morbido;

- e. creare lunghi rotoli, di diametro non superiore a 1,5 cm, che vengono distesi e ruotati su un piano leggermente cosparso di farina;
- f. tagliare i rotoli in segmenti non superiori a 2,5 cm per mezzo di un coltello;
- g. utilizzare il rovescio di una grattugia da formaggio o una forchetta, per far rotolare ogni gnocco creando le tipiche zigrinature sulla sua superficie;
- h. versare gli gnocchi in acqua bollente salata e raccogliarli appena affiorano in superficie.

L'osservanza della sequenza è necessaria al fine di garantire che gli ingredienti vengano opportunamente emulsionati.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

La consistenza finale degli *Gnocchi di Verona* DE.CO. deve essere morbida e tale da consentire che ciascun pezzo sia ben separato dagli altri durante il servizio.

I vari pezzi devono apparire il più possibile uniformi, malgrado la preparazione manuale.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

Gli *Gnocchi di Verona* DE.CO., che vengono esposti al pubblico per la vendita, devono essere sempre confezionati o riposti in apposite vaschette rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, imposte a livello comunitario e statale, relative alla conservazione.

L'etichetta della confezione o della vaschetta deve sempre riportare ben visibile il lotto di produzione e la data di consumo consigliato.

Articolo 7. Uso del marchio

Gli *Gnocchi di Verona* DE.CO. sono identificati dal logo che è assegnato ai produttori che ne facciano apposita richiesta.

Il logo che costituisce il marchio di identificazione del prodotto è di proprietà del Comune di Verona.

È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio DE.CO.

Il marchio DE.CO. del Comune di Verona deve essere chiaramente visibile sulle etichette apposte sulle confezioni e/o sui menù.

E' consentito, a coloro che abbiano ottenuto il marchio, qualora il prodotto sia venduto al minuto, l'uso dello stesso sull'involucro e sulle vaschette.

I locali che somministrano gli *Gnocchi di Verona* DE.CO., possono rendere chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di Verona apponendolo anche sui listini posti al di fuori dei locali.

Articolo 8. Autocontrollo

Coloro che intendono utilizzare il marchio per la somministrazione degli *Gnocchi di Verona* DE.CO. devono rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegnano ad osservarlo nella sua interezza.