

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “PASTISADA DE CAVAL DI VERONA” A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO).**

## *Articolo 1. Identificazione*

La *Pastisada de caval di Verona* è un piatto di lunga cottura, a base di carne di cavallo, vino, verdure e aromi, atto a condire originariamente gli gnocchi preparati dalle massaie del rione di San Zeno in Verona. La pietanza è oggi diffusa in molte altre occasioni dell'anno, ma il suo utilizzo è tipico del periodo invernale.

## *Articolo 2. Denominazione*

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

## *Articolo 3. Ingredienti*

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

- carne di cavallo nei seguenti tagli: guanciaie, muscolo o copertina di spalla;
- cipolla, nella misura di almeno l'80% del peso della carne;
- carote;
- vino corposo rosso veronese locale ( in alternativa: Valpolicella classico, superiore, ripasso o Amarone);
- olio extravergine di oliva proveniente da olive del lago di Garda o dell'entroterra veronese;
- burro;
- lardo;
- mazzetto aromatico: aglio, alloro, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro, in proporzione variabile;
- sale e pepe.

È ammesso l'utilizzo di concentrato di pomodoro insieme agli altri ingredienti, di acqua o di brodo vegetale naturale, realizzato con prodotti freschi.

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente.

#### **Articolo 4. Preparazione**

Il processo di produzione della *Pastisada de caval di Verona* DE.CO. prevede la scelta delle parti anatomiche corrette tagliate a spezzatino. La carne deve essere affogata nel vino con gli aromi, con una parte delle cipolle e macerata per almeno 24 ore; va cotta a fuoco vivace dopo aver filtrato i liquidi di governo.

In un tegame va fatta rosolare la cipolla rimanente, tagliata a fettine sottili, e le carote tagliate a pezzetti, si aggiunge lardo, olio e burro quanto basta. Si unisce la carne scolata ( che, in alternativa, può essere previamente rosolata a parte, a fuoco vivace) ed il concentrato di pomodoro.

Secondo necessità, si aggiunge il vino della marinatura (filtrato dagli aromi) e/o brodo vegetale a piacere.

La cottura continua a fuoco lento con coperchio sino al raggiungimento della desiderata morbidezza della carne.

Possono essere introdotti ex novo uno o più degli aromi di cui sopra.

Si aggiusta di sale e pepe.

Per la produzione della *Pastisada de caval di Verona* DE.CO. non si utilizzano tagli di carne tenera, poiché la cottura avverrebbe troppo in fretta e non permetterebbe l'assorbimento degli umori.

#### **Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito**

La *Pastisada de caval di Verona* DE.CO. è un prodotto che si presenta sfilacciato e stracotto, intriso dell'aroma delle altre materie prime, di uniforme colore marrone rossiccio.

Viene servita con polenta o per condire gnocchi o pasta.

Il prodotto si presenta molto tenero, con profumo sempre fragrante ed un gusto che ne esalta la sapidità, mantenendone la piacevolezza.

#### **Articolo 6. Commercializzazione e vendita**

La *Pastisada de caval di Verona* DE.CO., che viene esposta al pubblico per la vendita, deve essere sempre confezionata o riposta in apposite vaschette, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti relative alla conservazione, imposte a livello comunitario e statale,

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**

La *Pastisada de caval di Verona* DE.CO. è identificata 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 la *Pastisada de caval 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 della *Pastisada de caval di Verona* DE.CO. devono rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegnano ad osservarlo nella sua interezza.