

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “PEARÀ’ DI VERONA” A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.).

Articolo 1. Identificazione

La *Pearà di Verona* è una salsa cotta che serve ad accompagnare il bollito misto, piatto tradizionale di buona parte dell’area pedemontana del Veronese.

Articolo 2. Denominazione

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

Articolo 3. Ingredienti

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

- brodo di carne di manzo (nella misura di almeno il 50%) e di gallina (nella misura di almeno il 20%).

Il brodo deve essere preparato con l’aggiunta di sedano, carota, cipolla. Può essere presente anche carne di vitello.

- pane grattugiato di pasta dura non condita;
- midollo di manzo (nella misura minima di 10 gr. per litro di brodo);
- burro;
- olio extravergine di oliva proveniente da olive del lago di Garda o dell’entroterra veronese, da aggiungersi a fine cottura;
- formaggio grana padano, a piacere;
- pepe nero macinato, a piacere;
- sale.

Non è consentito l’uso di alcun altro ingrediente.

Articolo 4. *Preparazione*

Il processo di produzione della *Pearà di Verona* DE.CO. prevede le seguenti fasi di lavorazione:

a) *Preparazione del brodo.*

Per la preparazione del brodo di carne può essere utilizzato qualsiasi taglio di manzo, compresa la coda e la testina.

Per la *Pearà di Verona* DE.CO. viene utilizzato il brodo migliore, cioè quello con più elevato contenuto di grassi, che affiora di tanto in tanto portando ad ebollizione il liquido.

b) *Preparazione della salsa.*

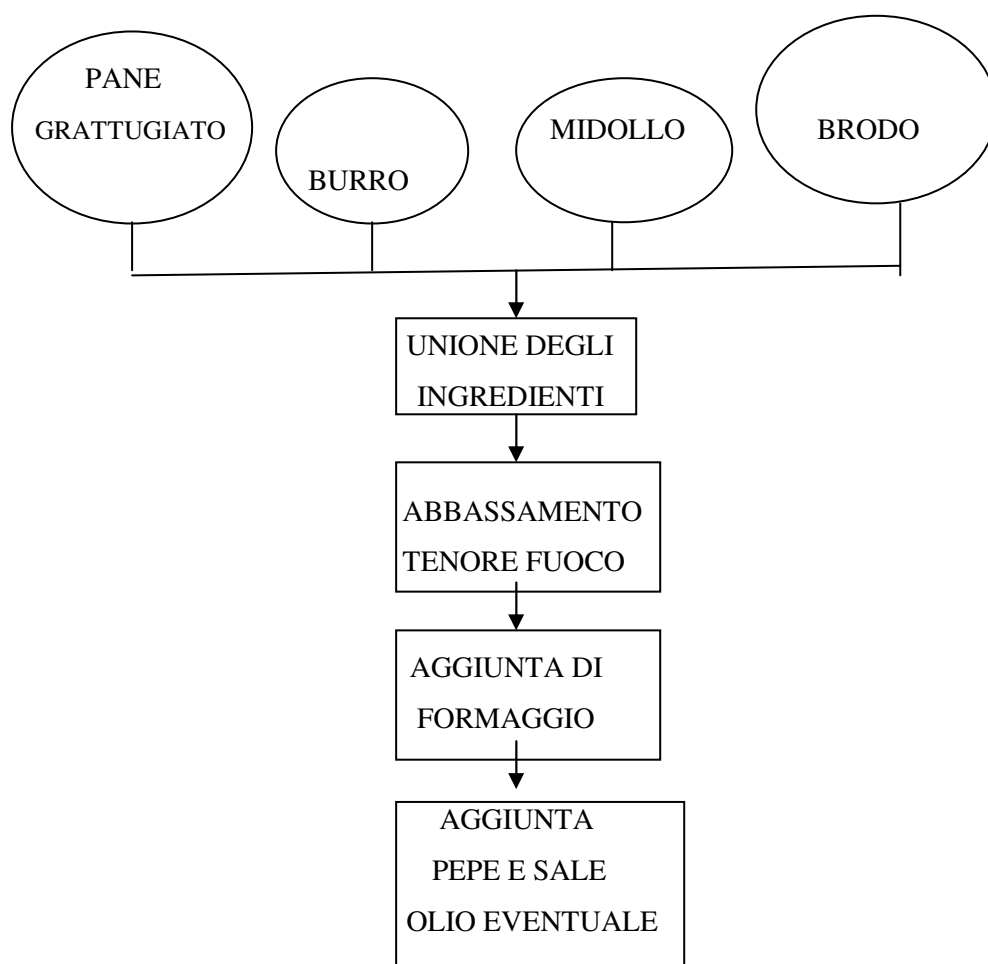


Fig. 1

In un tegame di terracotta si rosola il midollo con il burro e il pane. Poco a poco, si aggiunge il brodo, preparato in una pentola, di modo che il composto assuma una scorrevolezza e una cremosità caratteristica, aiutandosi con un frustino e poi con un cucchiaino di legno.

In alternativa può essere aggiunto al brodo il pane tostato in un'altra pentola e, successivamente, il midollo rosolato con il burro.

Lo schema di produzione della *Pearà di Verona* DE.CO. è riportato in figura 1.

Si continua la cottura della salsa per un tempo di almeno due ore, con l'avvertenza di mescolare ripetutamente. La quantità e la successione delle aggiunte dei vari ingredienti devono rispettare l'elenco. L'esperienza e la tradizione di ogni produttore contribuiscono a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità e la ricchezza del prodotto.

Per ottenere un buon risultato, occorre mantenere un bollore omogeneo della salsa, con presenza di continui sbuffi. Va regolato il tenore del fuoco ed aggiunto pane grattugiato e/o brodo per ottenere la consistenza ideale, che si raggiunge mediamente trascorse due o più ore.

Il risultato finale si ottiene quando la salsa espelle grasso in superficie, che può anche essere eliminato.

La salsa deve essere servita ben calda.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

La *Pearà di Verona* DE.CO. è un prodotto di consistenza cremosa, di colore biancobruno distribuito uniformemente su tutta la superficie, con visibili tracce di pepe.

Viene di norma servito nei caratteristici tegami di terracotta, ancora bollente.

Una volta tolta dalla fonte di calore, può formare un leggero strato di arricciature dall'aspetto dorato.

Il prodotto si presenta morbido, caratteristicamente burroso, con una fragranza dolce ed un retrogusto che esalta il piccore del pepe.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

La *Pearà di Verona* DE.CO. è un prodotto che va preferibilmente consumato in giornata.

La *Pearà 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, 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

La *Pearà di Verona* DE.CO. è identificata dal logo che è assegnato a coloro 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 *Pearà 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 *Pearà di Verona* DE.CO. devono rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegnano ad osservarlo nella sua interezza.