

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “RENGA DE PARONA DI VERONA” A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.).

Articolo 1. Identificazione

La *Renga de Parona di Verona* è un preparato a base di pesce, servito tradizionalmente il primo mercoledì di Quaresima in località Parona, atto a condire polenta o pasta. Il prodotto è oggi rinvenibile anche in altre occasioni, ma rimane imprescindibile il suo utilizzo durante la giornata di cui si è detto.

Articolo 2. Denominazione

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

Articolo 3. Ingredienti

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

- aringa sotto sale (non affumicata) di pezzatura non superiore a 350 gr.;
- 1 spicchio d’aglio;
- 30 gr. di prezzemolo per chilo;
- olio extravergine di oliva di produzione locale nella misura di circa 400 gr per chilo di prodotto cotto e deliscato;
- 100 gr. di capperi sotto sale per chilo.

Nell’acqua viene cotto il pesce per un tempo di circa 3 minuti, se intero, altrimenti per un tempo tra i 30 secondi ed il minuto. Non è consentito l’uso di alcun altro ingrediente, in particolare: concentrato di verdure, olio di semi vegetale, altra verdura in genere, addensanti, coloranti, conservanti.

Articolo 4. Preparazione

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

a) Desalazione e preparazione del liquido di bollitura.

Le aringhe devono essere opportunamente desalate sotto acqua corrente e poste in una pentola, tanto ampia da potere accogliere il pesce disteso, con acqua fredda che viene portata a bollitura.

È ammessa, in alternativa alla bollitura, la preparazione della renga sulle braci, per un tempo di 6/7 minuti per lato, sempre dopo la desalazione sotto acqua corrente.

b) Preparazione del pesce.

Con cautela vengono tolte la pelle e le lisce al pesce e si formano dei pezzi di polpa. Nel frattempo viene preparato il prezzemolo tritato a cui si aggiunge lo spicchio d'aglio scamiciato, lasciato intero.

c) Raffreddamento e primo condimento

Il pesce viene raffreddato in modo naturale, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

I filetti e le strisce di polpa del pesce vengono messi in un contenitore con il prezzemolo, l'aglio e coperti di olio. Possono essere aggiunti capperi nella misura indicata.

Per ottenere il risultato prefisso, il pesce deve rimanere nel contenitore almeno 40 giorni, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo olio , quando necessario, per mantenerlo sempre coperto.

Quando lo spicchio d'aglio imbrunisce (ciò avviene all'incirca a metà del periodo di maturazione), il pesce viene inserito in appositi barattoli.

Si conserva per 12 mesi e deve essere sempre mantenuto coperto di olio.

d) Da evitare

L'olio non deve essere versato sul pesce ancora caldo.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

La *Renga de Parona di Verona* DE.CO. è un prodotto che si presenta come polpa di pesce sminuzzata, deliscata completamente, di colore bruno e con evidenti tracce di prezzemolo.

Il prodotto si presenta sodo, ma tenero, intriso di olio, con profumo sempre fragrante ed un gusto che ne esalta la sapidità mantenendone la piacevolezza.

Viene servita accanto alla polenta o per condire la pasta, a freddo.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

La *Renga de Parona 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.

E' un prodotto che va consumato entro un anno dalla produzione.

Non è ammessa la pastorizzazione del prodotto.

Articolo 7. Uso del marchio

La *Renga de Parona 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 *Renga de Parona 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 DE.CO. per la somministrazione della *Renga de Parona di Verona* DE.CO. devono rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegnano ad osservarlo nella sua interezza.