

DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DEL “NADALIN DI VERONA” A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.).

Articolo 1 . Identificazione

Il *Nadalín di Verona*, dolce tipico natalizio della tradizione cittadina, è identificato dal logo DE.CO. che viene apposto su ciascuna confezione individuale.

Articolo 2. Denominazione

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

Articolo 3. Ingredienti

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

A) Versione classica (a base di lievito di birra)

- 1 kg di farina di frumento;
- lievito di birra (min. 20% - max. 30% per chilo di farina).
- acqua (min. 40% - max. 60% per chilo di farina);
- zucchero (min. 40% - max. 60% per chilo di farina);
- sale (1%);
- bacche di vaniglia – bucce di limone;
- uova/tuorli (min. 30% - max. 50% per chilo di farina);
- burro di tradizione nella percentuale di almeno il 30% per chilo di farina;
- glassa: polvere di pan di spagna, marsala all’uovo, granella di zucchero, pinoli e mandorle.

B) Versione arricchita (a base di lievito naturale)

Pre-impasto

- 800 grammi di farina di frumento;
- lievito naturale (min. 20% - max. 30% per 800 gr. di farina).
- acqua (min. 40% - max. 60% per 800 gr. di farina);
- zucchero (min. 20% - max. 30% per 800 gr. di farina);
- uova/tuorli (min. 20% - max. 40% per 800 gr. di farina);
- burro di tradizione nella percentuale di almeno il 30%.

Impasto

- 200 gr. di farina di frumento;
- zucchero (min. 20% - max. 30% per 200 gr. di farina);
- uova/tuorli (min. 20% - max. 40% per 200 gr. di farina);
- burro di tradizione nella percentuale di almeno il 30%;
- glassa: mandorle, zucchero, fecola di patate, farina gialla, albume.

Articolo 4. Preparazione

La preparazione del *Nadalin di Verona DE.CO.* prevede due procedure di lavorazione diverse in base al tipo di lievito utilizzato.

A) Procedura di lavorazione con lievito di birra

Si lavora un impasto ottenuto da farina di frumento, lievito e acqua; si aggiunge lo zucchero, il sale, la buccia di limone, le bacche di vaniglia, le uova e in ultimo il burro.

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

Ottenuto un impasto dalla consistenza adeguata, si crea una massa sferica, della dimensione desiderata e si lascia riposare per circa 1 ora ad una temperatura di 27 gradi.

La superficie superiore dell'impasto viene incisa con quattro tagli perpendicolari tra loro, che formino al centro un quadrato.

Gli apici dei due quadrati vengono distesi ed allargati con le dita, in maniera da raffigurare una stella a otto punte.

Far lievitare in ambiente con temperatura intorno ai 27 gradi fino a quando l'impasto raggiunge il doppio del suo volume iniziale.

Preparazione della glassa

Si inumidisce leggermente il Pan di Spagna con il marsala e si cosparge questa miscela sul nadalin lievitato; si guarnisce con i pinoli, i pezzetti di mandorla e lo zucchero a velo spolverizzato.

Il prodotto viene cotto in forno a 180° circa per 35/45 minuti circa a secondo della pezzatura.

Si conserva per almeno 5/7 giorni.

Da evitare

Il *Nadalin di Verona* DE.CO. deve essere conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore o luoghi umidi.

B) Procedura di lavorazione con lievito naturale

Pre-impasto

Portare a giusta maturazione il lievito naturale e creare un impasto ottenuto da farina di frumento, lievito naturale maturo, acqua, zucchero, uova e burro. L'osservanza della sequenza è necessaria al fine di garantire che gli ingredienti vengano opportunamente emulsionati. Ottenuto un impasto dalla consistenza adeguata, lo si lascia riposare per circa 10/12 ore ad una temperatura di circa 27 gradi.

Impasto

Passato questo tempo si prende il pre-impasto e si impasta con la farina e lo zucchero restanti, il sale, la buccia di limone, le bacche di vaniglia, le uova e il burro.

Si crea una massa sferica delle dimensioni desiderate che viene appoggiata nello stampo a forma di stella a otto punte.

Far lievitare, in ambiente a temperatura intorno ai 27 gradi, per 6/8 ore fino a quando l'impasto raggiunge il doppio del suo volume iniziale.

Preparazione della glassa

Le mandorle, lo zucchero, la farina di mais e la fecola vengono macinati a farina. Il tutto viene inumidito con l'albume fino ad ottenere una massa cremosa in modo che possa essere spalmata sulla superficie del nadalin lievitato. Guarnire con pezzetti di mandorla, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo spolverizzato.

Il prodotto viene cotto in forno ad una temperatura di circa 180°C per 35/45 minuti circa, a secondo della pezzatura.

Si conserva per 4/6 settimane.

Da evitare

Il *Nadalin di Verona* DE.CO. deve essere conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore o luoghi umidi.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

Il *Nadalin di Verona* DE.CO. è un prodotto da forno, tipico del periodo natalizio a forma di stella a otto punte e può essere confezionato in varie pezzature. La crosta superiore si presenta con il caratteristico aspetto bruno chiaro. Al taglio appare una fetta uniforme.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

Il *Nadalin di Verona* DE.CO. che viene esposto al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionato, anche con il solo sacchetto di polietilene trasparente, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti relative alla conservazione, imposte a livello comunitario e statale,.

L'etichetta esterna deve sempre riportare ben visibile il lotto di produzione e la data di consumo consigliato.

Articolo 7 .Uso del marchio

Il *Nadalin di Verona* DE.CO. è identificato dal logo che è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta.

Il logo che costituisce il marchio di identificazione del prodotto é 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, l'uso dello stesso sull'involucro più esterno della confezione o sul sacchetto trasparente.

I locali che somministrano il *Nadalin di Verona* DE.CO. possono rendere chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di Verona apponendolo anche sui listini.

Articolo 8. Autocontrollo

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