

Allegato C



COMUNE DI CARPI

**VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI
LOCALI**

**RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI
ORIGINE DE.C.O.**

(DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 66 DEL 17 GIUGNO 2022)

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO



DENOMINAZIONE

CAPPelletto CARPIGIANU

Allegato C

NOTE STORICHE

MI CHIAMO CAVALETTI SUSI E LA MIA FAMIGLIA È DA 60 ANNI NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE, È LA TERZA GENERAZIONE A PORTARE AVANTI LA TRADIZIONE EMILIANA, IN PARTICOLAR MODO I CAPPELLETTI DI CARPI, PIATTO AMATO DA ITALIANI E STRANIERI CHE VENGONO NEI NOSTRI LOCALI. CERCHIAMO SEMPRE DI MANTENERE IL RISPETTO DELLA TRADIZIONE SIA PER LA QUALITÀ, QUANTITÀ E FORMA. SPERO CHE LA MIA FAMIGLIA RIESCA A CORRISPONDERE IN PIENO ALLO STANDARD RICHIESTO.

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO

- SFOGLIA :- 100 g FARINA 00 - 1 UOVO INTERO
- RIPIENO IN PARTI PRESSOCHE' UGUALI PER CARNE DI :
 - MANIALE - MANZO - POLLO - SALSICCIA
- LE QUANTITÀ PER QUESTI PRODOTTI VARIANO (PROSCIUTTO CRUDO e MORTADELLA) IN BASE AI PROPRI GUSTI.
- ~~DA AGGIUNGERE AL RIPIENO~~
- PARMIGIANO REGGIANO
- UOVA
- SALE
- NOCE MOSCATA
- PEPE
- VINO BIANCO
- VERDURE PER SOFFRITO
- PAN GRATTATO

Allegato C

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

PROCEDIMENTO PER IL PESTO:

AGGIUNGERE LE CARNI CRUDE SU BASE DI SOFFRITTO,
 AGGIUNGERE ACQUA E VINO BIANCO IN QUANTITÀ
 PERCENTUALI, FINO ALLA COTTURA CHE DEVE ESSERE
 A FUOCO LENTO E LUNGA, QUASI ALLA FINE SI
 AGGIUNGE A PEZZETTI MORTADELLA E PROSCIUTTO CRUDO.
 FINE COTTURA SI LASCIA RIPOSARE PER POI
 AGGIUNGERE SALE, PEPE, NOCE MOSCATA, UOVA,
 PARMIGIANO REGGIANO E POCO PAN GRATATO.
 MESCOLARE IL TUTTO FINO AD OTTENERE UN RIPIENO
 OMogeneo MORBIDO E PROFUMATO.

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA	1211 KJ	100 g
	287 Kcal	100 g
GRASSI	6,2 g	100 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	2,6 g	100 g
CARBOIDRATI	38,7 g	100 g
di cui ZUCCHERI	1,2 g	100 g
PROTEINE	17,6 g	100 g
SALE	1,48 g	100 g