

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

STRIA CARPIGIANA
VORREI SPENDERE DUE PAROLE SUL
FORNO BORELLI, CHE DAL 1954 PRODUCE
E VENDE PRODOTTI DA FORNO ARTIGIANALI.
SIAMO ALLA 4 GENERAZIONE E, DOPO
IL PUNTO ^{VENUTA} ~~VENUTA~~ STORICO DI SOLIERA,
DUE ANNI FA ABBIAMO APERTO IN VIA DUE
PONTI E DA POCO IN CORSO ROMA A CARPI

Allegato C

NOTE STORICHE

LA STRIA CARPIGIANA ESISTE DA
OLTRE TRENT'ANNI, GRAZIE AL
FORNO DE CAROLI.

IL FORNO BORELLI DOPO VARIE PROVE,
NE HA TROVATA UNA RICETTA CHE,
SECONDO NOI, NE ESALTA LE QUALITÀ
MANTENENDO GLI STESSI INGREDIENTI,
LA STESSA FORMA E LA STESSA COTTURA

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO

STROTTO

ACQUA

FARINA 0

SALE

Allegato C

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

VENGONO MESSI TUTTI GLI INGREDIENTI
INSIEME NELL'IMPASTATRICE.
UNA VOLTA CHE L'IMPASTO È OMOGENEO,
VIENE LASCIATO RIPOSARE. DOPO
SI TAGLIA E SI PROCEDE A UNA
PICCOLA LAVORAZIONE.
SUCCESSIVAMENTE IL PRODOTTO È PRONTO
PER ESSERE TIRATO A MANO E INFORNATO

VALORI NUTRIZIONALI