

Allegato A



ALLEGATO A

(fac – simile di segnalazione da compilare in carta libera)

Al Sindaco del Comune di Carpi

Corso A. Pio n. 91

41012 CARPI (MO)

OGGETTO: segnalazione De.C.O.

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)

SCHEMA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO



DENOMINAZIONE PRODOTTO

STRIA CARPIGIANA

LUOGO DI LAVORAZIONE

Carpi, (Mo) presso De Caroli SRL – Forno sito in Corso Fanti n. 109



NOTE STORICHE

E' stato l'anno della **stria carpigiana**.

Molto apprezzata nella città dei Pio, per la semplicità e per quel gusto "di una volta" che, nel suo piccolo, rappresenta un pezzo di storia della cultura gastronomica locale.

La storia ci narra che la stria modenese, di cui una sua ricetta è riportata fra le schede della pubblicazione del 1969 di **Massimo Albertini** edita da Longanesi, è presente un po' in tutta la provincia.

Tra queste si distingue quella carpigiana, prodotta in tutti i forni di Carpi e presente farcita in tutte le caffetterie della città dei Pio.

Al di fuori della provincia modenese non c'è traccia di un prodotto simile.

Questa delizia per il palato è finita, nel corso de La Bonissima, sotto l'attento giudizio di esperti giurati buongustai, che hanno assaggiato e valutato quella prodotta da una decina di forni di Carpi, fino a decretare come "Migliore" quella del **Forno De Caroli** e venduta da Panetteria Berengario 54.

La motivazione?

"Aspetto con colore uniformemente equilibrato che denota un'ottima cottura. Considerata ottimale, leggermente croccante, in superficie è tenera, ma ben cotta all'interno. Dal sapore pieno ed equilibrato, grazie agli ingredienti sapientemente dosati."

Ovviamente ha provveduto ad allietare il palato di tanti visitatori ed appassionati, messisi in fila per l'occasione, mentre è diventata oggetto del laboratorio serale per imparare a farla.

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO

- Farina tipo "0"
- Acqua
- Strutto
- Sale
- Lievito naturale (non obbligatorio)

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

Procedimento

Unire gli ingredienti e lasciar riposare l'impasto per mezzora.

Stendere poi l'impasto stesso e infornare in forno a pietra.

VALORI NUTRIZIONALI

100 g di **stria al forno** apportano **321,22** calorie (kcal), equivalenti a 1.344,88 kilojoule.

Valore energetico (Calorie): 321,22 (AR 16,1%)

Valore energetico (kilojoule): 1.344,88 kJ (AR 16,1%)

Grassi: 8,76 g (AR 12,5%)

Grassi saturi: 3,46 g (AR 17,3%)

Carboidrati: 51,48 g (AR 19,1%)

Zuccheri: 0,62 g (AR 0,7%)

Fibre: 1,97 g (AR 7,9%)

Proteine: 7,84 g (AR 15,7%)

Sale: 1,34 g (AR 22,3%)

Le calorie di 100 g di questo alimento sono così suddivise: **grassi 25%** (78,84 kcal, di cui saturi 31,14kcal), **carboidrati 64%** (205,92 kcal, di cui zuccheri: 2,48 kcal), **fibre 1%** (3,94 kcal), **proteine 10%** (31,36 kcal)



Allegato A

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (descrivere i metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura, i materiali e le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti, la descrizione dei luoghi e locali di lavorazione, conservazione e stagionatura)