

**REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE
DELLE ATTIVITA' AGRO - ALIMENTARI TRADIZIONALI
LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DE.CO.
(Denominazione Comunale)**

ALLEGATO - A -

(fac-simile di segnalazione) *da compilare in carta libera*

Al Sig. Sindaco del Comune di Pavone Canavese
Piazza Municipio n. 1
10018 Pavone Canavese (To)

Oggetto : Segnalazione De.Co comunale.

Il sottoscritto Endro Rossetto a nome dell'associazione Pro Loco di Pavone Canavese
nato il 1/10/1948 a Pavone Canavese
residente in Pavone Canavese via Dietro Castello, n. 30
codice fiscale RSSNDR48R01G392X.
in qualità di Legale Rappresentante dell'Associazione Pro Loco
recapiti telefonici 3282858158
ed e-mail prolocopavone@libero.it

segnala il seguente prodotto ai fini dell'attribuzione della De.Co comunale

Denominazione

fritto misto alla piemontese

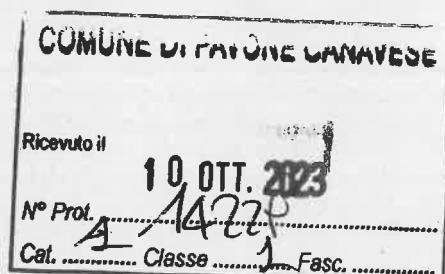
Area geografica di produzione

Pavone Canavese

Cenni storici

Piatto della antica tradizione popolare contadina preparato in tardo autunno e inverno quando si macellavano in casa gli animali e venivano utilizzate tutte le frattaglie per non sprecare niente, queste diventavano una ricetta piena di gusto e perfetta per la convivialità. Alla carne si aggiungeva la verdura e la frutta di stagione.

E' un piatto unico, a cui si abbina il sapore salato e dolce. E' considerato "il piatto della festa"



Composizione tradizionale:

fegato (fricassà neira), polmone (fricassà bianca), rognone, animella, filone, granella, salsiccia, fettine di polpa, semolino dolce (pulenta dussa), amaretto e mela. A questi venivano aggiunte verdure, secondo le disponibilità, come zucchine, melanzane, cavolfiore. Il piatto veniva accompagnato con carote saltate in padella.

Nel tempo, vista la maggiore disponibilità di ingredienti, il fritto misto può arrivare fino ad una trentina di pezzi tra carni, verdura, frutti e dolci diversi.

Ogni pezzo di carne viene tagliato a tocchetti, la salsiccia in pezzi lunghi circa una spanna, le interiora a bocconi, le fettine lasciate intere o tagliate eventualmente a metà, a seconda della grandezza. Le animelle e le cervella possono essere sbollentate qualche minuto prima di essere impanate e fritte.

Per quanto riguarda invece la verdura, bisogna tagliare le zucchine, le melanzane a fettine e i cavolfiori a ciuffo, Bisogna sbucciare le mele, privale del torsolo e tagliarle anch'esse a fettine.

Quindi tutti gli ingredienti vengono passati nell'uovo sbattuto e impanati nel pangrattato e poi fritti in abbondante olio.

Viene tutto servito ben caldo su un unico piatto

La consumazione è immediata dopo la cottura "cotto e mangiato".

Ditte produttrici

Una volta veniva prodotto in famiglia, ora si può assaporare nelle sagre e nei ristoranti

Allega i seguenti documenti (scheda descrittiva o disciplinare, elenco ingredienti, fotografie, materiale storico etc.)

Data

Firma

