

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

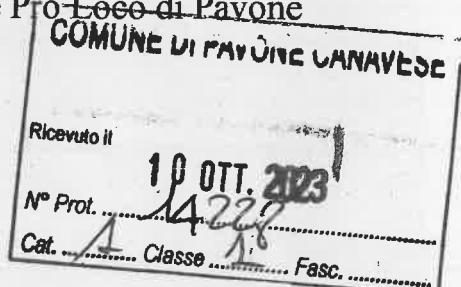
ALLEGATO - A -

(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 ROSSETTO Endro 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 Presidente dell'Associazione Pro Loco
recapiti telefonici 328.2858158
ed e-mail prolocopavone@libero.it



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

Denominazione del prodotto

Parse pin (pesche ripiene)

Area geografica di produzione

"i parse pin" vengono prodotti nel territorio comunale di Pavone Canavese e in zone limitrofe del Canavese e del Piemonte.

Caratteristiche del prodotto

E' un dolce da forno che viene servito a fine pasto.

Tipico della tradizione pavonese e piemontese, è preparato tra le mura domestiche, ove il consumo è immediato, congiunto ad eventi particolari quali grandi pranzi in famiglia e anche come alimento della merenda sinoira.

Gli ingredienti sono diffusi nelle campagne: le pesche, le mandorle mentre il cacao era da tempo importato.

Venivano utilizzate le pesche della vigna, di polpa gialla, matura e consistente e facile da separare dal nocciolo

Fasi e modalità di produzione

- lavare le pesche, dividerle a metà e separarle dal nocciolo, mantenere la buccia
- con un cucchiaino estrarre un po' di polpa per creare una cavità che verrà successivamente riempita con il ripieno
- in una teglia da forno, in terracotta, imburrata, vengono adagiate le pesche
- in una ciotola si unisce alla polpa delle pesche, il cacao amaro, la vanillina, il maraschino, lo zucchero, le uova e si sbriciolano gli amaretti.
- amalgamare il tutto per ottenere un composto omogeneo, morbido e umido
- riempire le pesche con il composto
- cuocere in forno, una volta il forno era quello a legna del fornaio del paese o quello di casa della stufa a legna
- servire tiepide o fredde lasciate riposare per mezza giornata

Ditte produttrici

dolce tradizionale preparato e consumato in famiglia soprattutto in occasione della Festa Patronale. Nel nostro tempo viene preparato e servito in occasione di sagre che rievocano gli alimenti della tradizione popolare

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

Data

Firma

