



Disciplinare DE.CO.

Disciplinare di produzione del *Bevr in vin gonzaghese*

Premessa

Il disciplinare di produzione definisce i requisiti necessari per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.) in riferimento ai prodotti in oggetto.

Questo atto costituisce un riferimento valido per tutti coloro che operano nel settore agricolo e agroindustriale.

Obiettivi della DE.CO. sono:

- la valorizzazione dei prodotti a Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.);
- rendere riconoscibile i prodotti al consumatore finale, garantendo la tracciabilità e la qualità e la tipicità attraverso l'utilizzo del marchio di Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.);
- salvaguardare e promuovere le tecniche tradizionali di produzione;
- favorire la costituzione di un circuito virtuoso di qualità locale che coinvolga produttori, trasformatori, ristoratori e distributori a vario titolo.

Art. 1 Denominazione

La denominazione *Bevr in vin gonzaghese* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Art. 2 Area di produzione e origine

L'area geografica di produzione è quella strettamente mantovana, e nello specifico quella del territorio comunale gonzaghese, che insiste sull'Oltrepò Mantovano.

Il periodo storico al quale può essere ascritto è risalente almeno all'epoca gonzaghese, tant'è che il grande letterato e diplomatico Baldassarre Castiglione lo celebrava in una sua poesia (XVI sec.).

Art. 3 Ingredienti

Ingredienti per la ricetta di Agriturismo Villoresi proposta per l'ottenimento della Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.):

a) per il brodo:

- brodo di manzo e gallina/cappone con verdure tradizionali (sedano, carote, cipolle...);
- sale a piacimento.

b) per i cappelletti:

- sfoglia fatta a mano con uova e farina;
- pesto realizzato con stracotto di carne (manzo, pollo, maiale) con aggiunta di parmigiano; reggiano 24/30 mesi.

c) Parmigiano reggiano.

d) Lambrusco Salamino gonzaghese.

Art. 4 Metodo di preparazione e caratteristiche del prodotto

Il bevr in vin gonzaghese è una degustazione di pasta ripiena in brodo, consumata con Parmigiano Reggiano e vino Lambrusco Salamino gonzaghese, da servire esclusivamente in tazza bianca con piede. La miglior espressione della pasta in brodo per il Bevr in vin gonzaghese è il cappelletto. Il cappelletto è una pasta ripiena composta esternamente da una sfoglia fatta a mano e internamente da un ripieno di stracotto di carne (manzo, pollo, maiale) con aggiunta di Parmigiano Reggiano 24/30 mesi.

Una volta che il brodo è in ebollizione, si buttano i cappelletti per portarli alla cottura; appena pronti si versa il tutto nella scodella dove si aggiunge ½ cucchiaini di Parmigiano Reggiano e un quarto di bicchiere di Lambrusco Salamino gonzaghese

Art. 5 Commercializzazione e vendita

Agriturismo Corte Villorosi di Gonzaga viene iscritto nel registro comunale De.Co. in qualità di produttore e di rivenditore. Commercializzazione e vendita sono regolate dalla normativa vigente in materia.

È consentito l'utilizzo del logo DE.CO. GONZAGA CITTÀ.

Art. 6 Autocontrollo

Il detentore del marchio DE.CO. per la produzione del *Bevr in vin gonzaghese* si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e a seguirlo nella sua interezza.