

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI RAVIOLI DI PARABIAGO

Art. 1 Nome del prodotto

La denominazione **"ravioli di Parabiago"** è riservata alla farina rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Area geografica di produzione

La zona di produzione dei **"ravioli di Parabiago"** comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago e dei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione

3.1 Elenco e quantità degli ingredienti:

Pasta

Farina di Parabiago	70%
Farina bianca di grano tenero	30%
Uova intere del territorio	q.b.
Acqua di Parabiago	q.b.
Olio di oliva	q.b.
Sale	q.b.

Ripieno

Asparagi o spinaci	20%
Ricotta del territorio	50%
Grana padano	30%
Panna	q.b.
Mascarpone	q.b.
Uova del territorio	q.b.

3.2 Metodiche di lavorazione:

Impastare la pasta, stenderla ad un spessore adeguato e dividerla in strisce.

Preparare il ripieno facendo cuocere gli asparagi o gli spinaci. Mischiare e sminuzzare tutti gli ingredienti insieme ottenendo un composto omogeneo. Disporre piccole porzioni di impasto ben distanziate su una striscia di pasta e sovrapporre l'altra in modo che le due sfoglie si uniscano.

Ritagliare dei quadrati.

3.3 Descrizione del prodotto finito

I **"Ravioli di Parabiago"** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- forma quadrata.

Art. 4 Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti

Materiali e attrezzature utilizzate sono quelle comunemente in uso nei pastifici secondo la vigente normativa.

Il logotipo **"(Ravioli di Parabiago)"** e il relativo marchio **"DE.CO"** devono essere apposti sull'apposito espositore accanto al prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito può essere confezionato secondo norma di legge. In tal caso l'etichetta può riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- denominazione **"Ravioli di Parabiago"**
- marchio De.C.O. di Parabiago

Art. 5 Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione

Locali di lavorazione e conservazione sono quelli comunemente in uso nei pastifici secondo la vigente normativa.