

Il Sindaco  
Tiziano Alessandro Belotti



IL SEGRETARIO GENERALE  
(Dott. DOMENICO SICILIANO)

**CITTA' DI ROVATO**

**PARERI DI CUI AGLI ARTICOLI 49 e 153 DEL D. LGS. 18.08.2000, N. 267**

20 APR. 2017

relativi alla deliberazione della G.C. n. 98 del 20 APR. 2017 avente per oggetto: "Approvazione del Disciplinare di produzione in ottemperanza alla Deliberazione di Consiglio Comunale n. 11 del 31 marzo 2016 di Istituzione della Denominazione Comunale (DE.CO.) di Rovato".

La presente deliberazione, essendo mero atto di indirizzo, non necessita dell'acquisizione dei pareri di regolarità tecnica e contabile.

Rovato, li \_\_\_\_\_

Il Segretario Generale  
Dott. Domenico Siciliano

**PARERE DI REGOLARITA' TECNICA:**

Parere favorevole

Parere non favorevole per la seguente motivazione:

Rovato, li 20 APR. 2017

Il Dirigente dell'Area Tecnica  
Arch. Giovanni De Simone

**PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE:**

Parere favorevole in ordine alla regolarità contabile

Parere non favorevole per la seguente motivazione:

Atto non soggetto a parere di regolarità contabile perché non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'ente.

Rovato, li 20 APR. 2017

Il Responsabile del Settore Ragioneria ed Economato  
Dott.ssa Milena Brescianini

**Allegato A.****Disciplinare di produzione del Manzo all'olio a Denominazione Comunale di Rovato****Il Sindaco****Tiziano Alessandro Belotti****Il SEGRETARIO GENERALE****(Dott. DOMENICO SICILIANO)****Art. 1**

La denominazione "Manzo all'olio a Denominazione Comunale di Rovato" è riservata al prodotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Poiché si tratta di una preparazione in uso presso le famiglie e spesso tramandata oralmente, il Manzo all'olio a Denominazione Comunale di Rovato è soggetto ad una certa variabilità di ingredienti e modalità di esecuzione.

**Art. 2**

Il Manzo all'olio a Denominazione Comunale di Rovato è una preparazione alimentare a base di carne bovina.

L'ingrediente carneo per poter preparare il Manzo all'olio a Denominazione Comunale di Rovato è unicamente il taglio anatomico denominato cappello del prete.

Altri ingredienti per l'approntamento del piatto sono: olio extravergine di oliva, aglio, pangrattato, acciughe, prezzemolo ed acqua.

La carne bovina proviene preferibilmente da animali aventi 18 mesi di età, per merito della caratteristica venatura di grasso che la parte anatomica garantisce e per la dimensione di almeno 2 kg. Il cappello del prete deve essere mondato di tutte le impurità rappresentate in particolare dalla copertura di tessuto connettivo.

Benché non comune, può essere previsto l'utilizzo di Grana Padano DOP ai fini di cui il successivo art. 5.

**Art. 3**

Il cappello del prete viene fatto opportunamente rosolare con acciughe, aglio e olio extravergine di oliva.

Alla casseruola vengono aggiunti acqua e olio extravergine di oliva in proporzione di 3 a 1 e prezzemolo portando a fuoco lento il cappello del prete sino a completa cottura, che dura un periodo di solito compreso tra 2,5 e 3 ore. La completa cottura si avverte comunque allorquando, inserendo una forchetta nel pezzo anatomico, essa fuoriesce con facilità. Vi può essere aggiunta degli ingredienti come l'ultimo comma dell'art. precedente.

Al termine della cottura si ottiene un sugo che verrà rappreso come nel seguente art. 5.

In ottemperanza alle nuove tecniche di preparazione dei cibi, l'ottenimento della cottura della carne può avvenire inserendo il cappello del prete in apposito sacco per sottovuoto unitamente ad acciughe, aglio e olio extravergine di oliva. In questo caso il tempo di cottura dipende dalla dimensione della parte anatomica, ma si può considerare corretto un periodo di 18 ore a 85°C. Qualora la cottura del cappello del prete avvenga mediante cottura sottovuoto, a parte si prepara la base per il sugo di cui al comma precedente con olio extravergine di oliva, acciughe, aglio ed acqua.

**Art. 4**

A cottura compiuta, il cappello del prete deve riposare almeno una notte in luogo fresco, caratterizzandosi perché l'olio è penetrato nelle fibre ed ha reso morbida la parte anatomica.

**Art. 5**

Al momento di servire la preparazione, viene predisposta la base del sugo di cui all'art. 3, commi 3 e 5, rapprendendola a fuoco vivo con pane grattugiato, solo o in aggiunta a Grana Padano DOP.

Il cappello del prete si aggiunge alla casseruola dove si è rappreso il sugo affinché si scaldi e prepari per il consumo.

**Art. 6**

Il cappello del prete viene tagliato a fette di altezza variabile tra 1,5 e 2 cm.

Il condimento rappreso, sotto forma cremosa, è riposto sulle fette di cappello del prete.

Il Manzo all'olio a Denominazione Comunale di Rovato può essere servito con polenta e spinaci bolliti, ovvero patate lesse e spinaci bolliti.

*Art. 7*

*La quantità relativa dei vari ingredienti di cui all'art. 2 può variare in funzione della pratica aziendale e benché possa dare luogo a differenze minime nell'aspetto definitivo, esse risultano insignificanti per la denominazione del prodotto finale.*

*Art. 8*

*Alla denominazione di cui all'art. 1, comma 1, è vietata qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, genuino, superiore o simili.*

*È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.*

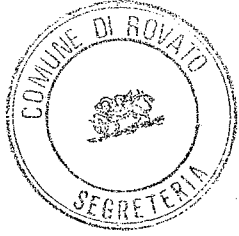
*Art. 9*

*Per la preparazione del Manzo all'olio a DE.CO. di Rovato si seguono le regole comunitarie, nazionali e regionali sia nel campo delle norme sanitarie, sia in termini di eventuale etichettatura e fiscali.*

*Art. 10*

*Per tutto ciò non previsto dal presente disciplinare ed in particolare per le condizioni di uso del marchio, vale quanto previsto dal Regolamento di istituzione della Denominazione Comunale.*

Il Sindaco  
Tiziano Alessandro Belotti



IL SEGRETARIO GENERALE  
(Dott. DOMENICO SICILIANO)

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Domenico Siciliano".



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Anna Passeri".