

**STRALCIO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«TARTUFO DI PIZZO»**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Tartufo di Pizzo» ([GU Serie Generale n.288 del 12-12-2007](#))

...

Metodo di ottenimento

Gli ingredienti per la preparazione della IGP «Tartufo di Pizzo» sono:

- gelato di nocciola;
- gelato di cioccolato;
- composto di cacao;
- cacao in polvere.

E' ammesso l'utilizzo di ciliegia sciroppata per la farcitura interna del prodotto.

E' ammesso l'uso di zucchero semolato miscelato con il cacao in polvere per l'infarinatura finale.

Non è ammessa l'aggiunta di coloranti, di conservanti chimici o naturali e di sostanze grasse vegetali ad eccezione di quelle naturalmente contenute negli ingredienti. Non è altresì ammesso l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati o di prodotti da essi derivati.

Non è ammessa l'utilizzazione di latte in polvere o concentrato.

La miscela base per la preparazione del gelato di nocciola e del gelato di cioccolato è ottenuta dalla miscelazione e dalla mantecazione dei seguenti ingredienti:

- 1 litro di Latte intero (fresco o sterilizzato e U.H.T.);
- gr 230-320 Zucchero saccarosio;
- gr 50-70 Destrosio;
- gr 40-50 Tuorlo di uovo fresco;
- scorza di limone.

Per la preparazione del gelato di cioccolato vengono aggiunti alla miscela base gr. 100-120 di cacao in polvere 20-22 o 22-24; è ammesso l'utilizzo di vaniglia naturale o cannella.

Per la preparazione del gelato di nocciola vengono aggiunti g 100-140 di pasta di nocciola pura 100% prima della fase di mantecazione.

La miscela base viene portata ad una temperatura compresa tra 65° e 85°C. E' ammessa la conservazione della miscela, così ottenuta, in apposito pastorizzatore che raffredda e conserva il composto ad un temperatura compresa tra 2°C e 4°C.

Successivamente la miscela viene inserita in un mantecatore fino a quando non raggiunge una temperatura compresa tra -8° e -12° C. Il composto, avendo così raggiunto la consistenza tipica del gelato, viene raccolto in recipienti e conservato in frigorifero a 18° C.

Non viene fatto uso di sistemi di insufflazione di aria compressa e l'utilizzazione di additivi che favoriscono l'aumento artificiale del volume del composto.

Il composto di cacao è ottenuto dalla miscelazione e cottura dei seguenti ingredienti:

gr 200-250 Cacao in polvere 22-24;
cl 250-300 Acqua;
gr. 400-500 Zucchero saccarosio;
gr. 30-50 Destrosio.

L'acqua, lo zucchero e il cacao in polvere sono amalgamati in un recipiente in acciaio inox con una frusta in acciaio inox e cotti su fornello o cuoci-crema, fino a raggiungere la temperatura compresa tra 80° e 100°C. Successivamente il composto di cioccolato così ottenuto viene lasciato raffreddare e mantenuto a temperatura ambiente sino al momento dell'utilizzo.

Nella fase di produzione della IGP «Tartufo di Pizzo» vengono sovrapposti, manualmente o con l'ausilio di apposito attrezzo porzionatore, uno strato di gr. 50/70 di gelato di cioccolato e uno strato di gr. 50/70 di gelato di nocciola.

Viene quindi praticato un incavo del diametro di cm. 2/3, che viene riempito con circa grammi 15/20 di composto di cacao è ammessa una ciliegia sciropata. Dopo la chiusura del foro il tartufo viene avvolto nella carta per alimenti tipo pergamena vegetale e posto in un abbattitore di temperatura o nel freezer per fargli raggiungere una temperatura di -18°C / -20°C.

Il prodotto è destinato sia al consumo immediato sia alla conservazione in freezer ad una temperatura oscillante da -18°C a -20°C per non più di un anno.

Prima del consumo il tartufo viene rotolato nella polvere di cacao.

E' ammessa la preparazione di una miscela di cacao in polvere e zucchero semolato in parti uguali.

...