



COMUNE DI ACUTO

Provincia di Frosinone

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLE CORTICCHIOZZE

(Delibera Consiglio Comunale n° 24 del 22 luglio 2020)

Art. 1 Denominazione del Prodotto

La denominazione “Corticchiozze” è riservata al prodotto da forno rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Riferimenti Storici

Le Corticchiozze sono delle ciambelline al vino tipiche del paese di Acuto. Si tratta di biscotti poveri privi di lievito il cui impasto viene realizzato con farina, olio, zucchero, vino Cesanese e semi di anice. Tradizionalmente vengono consumati a fine pasto accompagnati da un bicchiere di vino.

Art. 3 Zona di Produzione

La zona di produzione delle “Corticchiozze” comprende il territorio amministrativo del comune di Acuto, in provincia di Frosinone.

Art. 4 Norme di Produzione

a) **Elenco degli ingredienti.** Le materie prime impiegate per la preparazione dell’impasto sono: • farina di frumento tenero tipo “00”; • olio extra vergine di oliva; • zucchero; • vino Cesanese; • semi di anice.

b) **Procedimento.** In una planetaria si impasta la farina con l’olio e con il vino Cesanese, si aggiungono lo zucchero ed i semi di anice avendo cura di ottenere un impasto omogeneo.

Si prende una teglia rivestita di carta da forno e con l’impasto si preparano delle ciambelle, zuccherate solo dalla parte superiore; si dispongono in maniera distanziata e avendo cura che non si rompano.

Si cuociono in forno caldo a 180°C per 20 minuti o comunque fino a quando non ottengano un bel colore brunito. Logo Comune di Acuto

Art. 5 Caratteristiche del Prodotto

Le “Corticchiozze”, al termine della lavorazione, presentano le seguenti **caratteristiche**:

• Forma: rotonda con buco centrale; • Peso: normalmente compreso tra 25 g e 50 g; • Dimensioni: diametro 6,5-7,5 cm e spessore 1,5-2 cm circa; • Colore: marrone tendente al nocciola; • Sapore: dolce, con una leggera nota salata; • Aroma: gradevole, con note di vino e semi di anice abbinati a sentori di olio; • Consistenza: croccante.

Art. 6 Commercializzazione

Le “Corticchiozze” possono essere commercializzate sfuse o in confezioni termosaldate.

Art. 7 Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e Regolamento (UE) n. 218/2014. Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002. **CONCLUSIONI** Le

“Corticchiozze”, prodotte nel rispetto del presente disciplinare, vengono classificate come **prodotto De.Co. (Denominazione Comunale)**.

Acuto, li 22 luglio 2020

IL SINDACO
Augusto Agostini