

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DE LA POLENTA E OSEI

Art. 1 Denominazione

Il nome *Polenta e Osei* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Polenta e Osei* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio della Provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materia prima e ingredienti

La ricetta tradizionale della *Polenta e Osei* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti per circa 2 Kg di pasta:

Ingredienti	Dosi in g	Tolleranza %
Zucchero	390	± 10
Miele	15	± 10
Uova	320	± 10
Tuorli	150	± 10
Farina	320	± 10
Fecola	130	± 10
Lievito per dolci (facoltativo)	½ cucchiaino da caffè	± 10

Ingredienti per la crema di burro al cioccolato e nocciola (per farcire):

Ingredienti	Dosi in g	Tolleranza
Burro	350	± 50%
Cioccolato al latte o cremino	350	± 50%
Pasta di nocciole	qb	
Rum	qb	

Ingredienti per la crema di burro (per ricoprire):

Ingredienti	Dosi in g	Tolleranza
Albume	200	± 10%
Zucchero	50	± 10%
Burro	600	± 10%
Alcool	cl. 100	± 10%

Altri ingredienti:

Ingredienti	Dosi in g	Tolleranza
Zucchero cotto (1000 g di zucchero, 50 g di glucosio, 75 g di acqua)	600	± 10%
Curaçao 14° per bagna		
Marzapane giallo		
Marzapane al cioccolato o cioccolato fondente puro (per gli uccelli)		
Zucchero cristallino giallo		
Passata di albicocche		
Cubetti di cedro candito		
Cacao		

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti aggiunti.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive a titolo di esempio il metodo di preparazione per l'ottenimento della torta.

3.2.1 Preparazione del Pan di Spagna



Montare bene lo zucchero e il miele con le uova ed i tuorli, aggiungere delicatamente la farina, la fecola e il lievito, setacciati e miscelati.

Quando il composto risulterà omogeneo, versarlo in stampi imburrati a forma di mezza sfera.

Il diametro della mezza sfera o cupola, è in relazione al peso che si vuol dare alla torta: per un chilogrammo di prodotto finito, la cupola deve avere il diametro di 12/14 centimetri. Cuocere a 200 gradi circa per 20/30 minuti.

3.2.2 Preparazione della crema al cioccolato e nocciola

Montare il burro con il cioccolato bianco fuso e alla fine aggiungere la pasta di nocciole e il rum.

3.2.3 Preparazione dello zucchero cotto

Inumidire lo zucchero con l'acqua, aggiungere il glucosio e cuocere fino alla temperatura di 120°.

3.2.4 Preparazione della crema di burro

Montare l'albume a neve, aggiungere lo zucchero cotto e lasciar raffreddare.

Incorporare nel burro precedentemente montato a crema.

3.2.5 Realizzazione del prodotto finale

Tagliare a metà la semisfera di pan di Spagna, bagnare con curaçao, farcire con la crema di burro al cioccolato e nocciole. Ricomporre la mezza sfera.

Spalmare la parte superiore con la crema di burro e ricoprire il tutto con una sfoglia di marzapane giallo dello spessore di 4/5 millimetri.

Spolverare la polenta con zucchero cristallino giallo. Al centro spalmare la passata di albicocche.

Sulla passata, aggiungere i cubetti di cedro candito, alternandoli per riprodurre la forma di uno spiedo, con gli uccelli di marzapane al cioccolato (con le zampine rivolte verso l'alto), lucidati con la rimanente passata di albicocche, alla quale si è aggiunta una spolverata di cacao.

3.3 Caratteristiche del prodotto

Forma: semisferica.

Diametro, larghezza e peso: variabile a seconda della porzionatura

Aspetto esterno: giallo, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno.

3.4 Confezionamento e conservazione

La *Polenta e Osei de la Bergamasca* può essere commercializzata confezionata in vassoi o contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Polenta e Osei*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Polenta e Osei de la Bergamasca* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA.