

DE.CO. DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE DEL COMUNE DI TOSOCANO MADERNO

DISCIPLINARE TIPO DI PRODUZIONE/SCHEDA IDENTIFICATIVA

Premessa:

Il mio PanSpiedo nasce con l'idea di mangiare in maniera più informale, giovane e rapida, una specialità locale mantenendo la qualità prevista dall'antica ricetta.

Cenni e ricerca storica:

Il mio panino viene farcito con lo spiedo, piatto della tradizione bresciana e del Lago di Garda, tipico della cultura venatoria a base di carne; in particolare di carne da cacciagione e di animali da cortile.

Denominazione

PanSpiedo.

Caratteristiche:

Panino Farcito con polenta e spiedo bresciano.

Luogo di produzione/svolgimento:

Lo spiedo è preparato ("Spiedato" con l'utilizzo di "Ranfie" su cui vengono infilzati i diversi tipi di carne, la salvia e le patate) e cotto per circa 4 ore nel tamburo a carbone. Durante la cottura è salato e continuamente irrorato con abbondante burro fuso. Questa lavorazione, è svolta c/o il mio ristorante Il Boccone in Via Cavour, stessa cosa per la polenta. Il Panino viene realizzato sul mio Food Truck al momento dell'ordinazione;

Luogo di lavorazione:

Ristorante il Boccone e Food Truck.

Provenienza delle materie prime:

Fornitori locali.

Elenco ingredienti/attrezzature:

Coppa di maiale (arrotondata con foglia di salvia – Momboli), salvia, costine, pollo, patate, farine 100% italiana bianca (per pane) e gialla (per polenta), sale e burro.

Tamburo, carbone, ranfie.

Descrizione del processo di produzione:

Una volta ultimata la cottura la carne viene completamente disossata. Il panino, fatto da noi artigianalmente, viene farcito con la carne, la salvia, le patate, la polenta precedentemente abbrustolita e l'intingolo (residuo del burro usato per il condimento in fase di cottura della carne).

In fede

Tavella Pasquale

Prot 9702 del 5/4/2023