



Comune di Molinella

Provincia di Bologna

Assessorato Agricoltura e Ambiente

**Commissione Comunale per l'iscrizione nel Registro
"De.C.O. Denominazione Comunale di Origine"
di Molinella**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL "PANONE" DI MOLINELLA

Articolo 1. Denominazione

La denominazione del “*Panone*” di Molinella è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione

Il “*Panone*” di Molinella, dolce tipico natalizio della tradizione Molinellese è identificato dal logo De.C.O. che viene apposto su ciascuna confezione individuale.

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di Molinella.

È vietato qualunque uso “generico” del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio De.C.O..

È consentito l’uso del marchio De.C.O. per il “*Panone*” di Molinella sulla carta intestata o sulla carta da confezione.

Articolo 3. Ingredienti

Per la produzione del “*Panone*” di Molinella si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- Marmellata di pere e mele.
- Uva sultanina.
- Cioccolato al latte.
- Farina di grano tenero.
- Scorza d’arancio.
- Miele millefiori.
- Zucchero semolato.
- Vino (Sangiovese di Romagna).
- Lievito di birra.
- Cacao.
- Sale.
- Spezie.

Articolo 4. Preparazione

Il “*Panone*” di Molinella necessita delle seguenti operazioni:

a) Preparazione della marmellata

Preparare inizialmente la marmellata di frutta attraverso le seguenti operazioni:

- Lavaggio della frutta, e successiva cottura affogata nel vino (Sangiovese di Romagna).
- Macinazione della frutta cotta al fine di ottenere una polpa che verrà successivamente cotta insieme allo zucchero semolato.

PERE

MELE

ZUCCHERO
SEMOLATO

VINO

LAVAGGIO
FRUTTA

COTTURA
FRUTTA

MACINAZIONE
FRUTTA

COTTURA
MARMELLATA

b) Preparazione degli altri ingredienti

- Preparare il lievito *madre* attraverso lievito di birra, farina, cacao. Lasciare riposare il tutto per una intera notte .
- Lavare accuratamente l'uva sultanina.
- Tagliare i pani di cioccolato al latte in blocchi discretamente grandi.
- Impastare tutti gli ingredienti tra loro ed in ultimo aggiungere il lievito.
- Ungere le teglie di varie dimensioni con grasso vegetale.
- Foderare le teglie con uno strato di impasto, poi aggiungere i pezzi di cioccolato al latte e infine ricoprire con l'impasto.
- Lasciare lievitare per circa due ore e poi infornare a 180°.
- Al raggiungimento della cottura uniforme, togliere il dolce dal forno.
- Lasciare raffreddare poi estrarre il “*Panone*” di Molinella dalle teglie e spennellarlo abbondantemente con miele.

Lo schema di produzione del “*Panone*” di Molinella è riportato in Fig. 2.

La quantità degli ingredienti e la successione delle aggiunte degli stessi, dipendono dal volume che si intende raggiungere e dalla scelta di produrre il dolce con i pezzi di cioccolato al latte oppure senza (*Panone* comune).

Per ottenere un buon risultato, infatti occorre usare materie prime di ottima qualità e seguire il procedimento rigorosamente artigianale, soprattutto nella preparazione dell'impasto.

c) Cottura

In un forno statico, da pasticceria, la temperatura deve aggirarsi intorno a 200°C nella parte superiore (cielo) e 180°C nella parte inferiore (platea/piastra). Il tempo di cottura per una pezzatura di circa 2 kg è di 80-90 minuti.

L'avvenuta colorazione scura distribuita uniformemente dello strato superficiale del dolce indica il raggiungimento del giusto grado di cottura.

d) Raffreddamento

Il dolce viene raffreddato in modo naturale all'esterno del forno, infatti, il “*Panone*” di Molinella deve essere servito a temperatura ambiente.

e) Da evitare

Il “*Panone*” di Molinella non deve essere depresso in frigo né in luoghi riscaldati. Si conserva per novanta/centoventi giorni.

MARMELLATA	UVA	MIELE	FARINA
DI FRUTTA	SULTANINA	SCORZA D'ARANCIO	LIEVITO

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI

FODERARE LA TEGLIA CON GRASSO VEGETALE

AGGIUNGERE I PEZZI DI CIOCCOLATO AL LATTE

RICOPRIRE CON L'IMPASTO

LASCIARE LIEVITARE PER CIRCA DUE ORE

INFORNARE PER LA COTTURA

SPENNELLATURA DI MIELE E RAFFREDDAMENTO
PER UNA NOTTE A TEMPERATURA AMBIENTE

IL PANESARE PONTI E' PRONTO
PER ESSERE SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE

f) Dose per un dolce da 2 (due) Kg.

- Marmellata di frutta mista : 600 gr.;
- Uva Sultanina : 600 gr.;
- Scorza d'arancio : 50 gr.;
- Farina di grano tenero : 50 gr.;
- Cacao : 50 gr.;
- Lievito di Birra : 25 gr.;
- Sale : Un pizzico;
- Spezie : Un pizzico;
- Cioccolato al latte : pezzettoni a piacere.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

La tipicità del “Panone” di Molinella sta nel fatto che gli ingredienti utilizzati si possono definire “semplici e poveri” in quanto sono presenti nelle dispense di tutte le famiglie Molinellesi anche in quelle meno abbienti.

Il “Panone” di Molinella è un prodotto da forno, ha una forma rettangolare e può essere tagliato e confezionato in varie dimensioni. La crosta superiore si presenta con il caratteristico aspetto scuro del cacao e le protuberanze dell’uva sultanina.

Al taglio appaiono i caratteristici pezzi di cioccolato al latte distribuiti all’interno del dolce.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

Il “Panone” di Molinella che viene esposto al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionato, anche con il solo sacchetto di polietilene trasparente. Sull’involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.C.O. del Comune di Molinella.

Il “Panone” di Molinella non può essere venduto oltre tre / quattro mesi dalla data di produzione.

L’etichetta esterna deve riportare il lotto di produzione e la data di

consumo consigliato.

Articolo 7. Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione del “*Panone*” di Molinella deve rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.