

**REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE  
DELLE ATTIVITA' AGRO - ALIMENTARI TRADIZIONALI  
LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DE.CO.  
(Denominazione Comunale)**

**ALLEGATO - A -**

(fac - simile di segnalazione) *da compilare in carta libera*

Al Sig. Sindaco del Comune di Pavone Canavese  
Piazza Municipio n. 1  
10018 Pavone Canavese (To)

**Oggetto : Segnalazione De.Co comunale.**

Il sottoscritto Mancuso Maria nata il 18/09/1962 a Chatillon Sur Seine.....  
residente in Pavone Canavese via Trieste n. 33  
codice fiscale MNCMRA62P58Z110X  
in qualità di privato cittadino  
recapiti telefonici 3402710952  
ed e-mail maria62mancuso@gmail.com

**segnala il seguente prodotto ai fini dell'attribuzione della De.Co comunale**

denominazione **Paste di meliga (paste ad'melia)**

area geografica di produzione **Pavone Canavese, Regione Piemonte, zona del Canavese**

Antica e intramontabile ricetta della cultura contadina piemontese il cui nome deriva dal dialetto: con il termine meliga si indica la farina di mais fiogetto tradizionalmente coltivato a Pavone Canavese.

E' un dolce fatto in casa, da consumare a colazione o da allietare gli ospiti durante le feste.

Hanno una forma striata a ciambella, sono friabili e croccanti.

Ingredienti per circa 700g:

farina gialla di mais fumetto 350g (melia)

farina bianca 500g

Ricevuto il	/	
N° Prot.	- 7 DIC. 2023	
Cat. ....	Classe	Fasc. ....

pizzico di sale

1 bustina lievito vanigliato

3 uova

Zucchero 500g

Buccia di limone grattugiata

Olio semi q.b.+/- 300g o burro 250g

Trasferire tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamare fino ad ottenere un impasto omogeneo, consistente e spumoso.

Su una teglia imburrata spremere direttamente l'impasto con la sac-à-poche, formando delle piccole ciambelline rotonde con un foro centrale.

Cuocere in forno a 180° per circa 15/20 minuti, in modo che risultino dorate.

Servire fredde con lo zabaione (sambajon) o il passito.

Conservare a temperatura ambiente in scatola per 5/6 giorni.

Le paste di meliga hanno una ricetta antica che si perde nel tempo e sono tutelate da una norma legislativa.

Le paste di meliga sono classificate come "Prodotto agroalimentare tradizionale del Piemonte", ai sensi dell'art. 8 del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, del Decreto Ministeriale n. 350 dell'8 settembre 1999 e dell'Allegato alla Deliberazione della Giunta Regionale del Piemonte del 16 aprile 2013, n. 51-5680.

Allega fotografie

Data 06/12/2023

Firma

Mancuso Maria



