

**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 fioretto 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	
- 7 DIC. 2023	
N° Prot.	17112
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

Manusso Maria



