

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

Ricevuto il
- 1 DIC. 2023
N° Prot. 16131
Cat. Classe Fasc.

ALLEGATO - A -

(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.

La sottoscritta **Ribotto Caterina Carolina** nata il 19 aprile 1929 a Pavone Canavese
residente in Pavone Canavese via Borgata Quilico n. 62/1
codice fiscale RBT CRN 29D59 G392Q
in qualità di coltivatrice diretta/pensionata
recapiti telefonici 3357273345
ed e-mail quilicog@gmail.com

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

denominazione **cipolle ripiene SAULE PIJNNE**

area geografica di produzione Pavone Canavese, Piemonte, Canavese

Racconta la signora Caterina (La Rina dal Taraja) che in occasione della festa patronale dell'8 settembre in cui si festeggia la "Natività della Beata Vergine Maria", in ogni casa del Paese venivano preparate le cipolle ripiene in una versione dolce, con gli amaretti e il cioccolato.

Venivano impiattate nella "sietta" di terracotta e portate a cuocere nel forno del panettiere più adatto rispetto al forno di casa.

I panettieri di Pavone erano: il Burat e il Lut.

Per la preparazione occorre:

- 1 kg di cipolle gialle tonde e piatte di media grandezza da far bollire brevemente in acqua salata

-a cottura terminata, tagliare la calotta superiore e svuotarle lasciando pochi strati esterni quindi tritare la parte interna della cipolla;

- porre nella "sietta" i gusci di cipolla che verranno successivamente riempiti;

In un contenitore mettere:

- le parti di cipolla tritata
- 3/4 fette di pane raffermo
- 3 uova
- 7 hg di amaretti sbriciolati
- 5/6 cucchiaini di polvere di cioccolato
- zucchero a piacere
- latte qb per amalgamare l'impasto
- 5 hg di burro

Dopo aver impastato tutti gli ingredienti, si riempiono fino all'orlo i gusci di cipolla con il ripieno preparato al quale si aggiunge un pezzo di burro;

Infornare fino a doratura della cipolla;

Allega fotografie

Data

Firma

Ribotto Caterina