

**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.

La sottoscritta Loredana Moretto nata il 14/08/1952 a Portogruaro (VE)
residente in Pavone Canavese via Piazzo n. 5
codice fiscale MRTLDN52M54G914I
in qualità di cittadina residente
recapiti telefonici 3406938720
ed e-mail mlory52@gmail.com

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

denominazione: **TORTA DI PANE (torta bianca)**

area geografica di produzione: Pavone Canavese

caratteristiche del prodotto:

La torta di pane è un dolce antico ma molto apprezzato anche oggi, ideale come fine pasto o per una golosa merenda.

E' una ricetta tramandata da generazioni nella mia famiglia, io l'ho imparata da mia Suocera e dallo Zio di mio Marito.

La preparavano per la festa di Pavone che ricorre l'8 settembre.

E' un dolce squisito preparato con ingredienti molto semplici, ha una consistenza morbida ed è caratterizzato da una crosticina croccante che lo rende squisito

-mettere 2 o 3 pagnotte di pane raffermo in una terrina e coprire di latte
-quando il pane è inzuppato schiacciarlo con una forchetta fino a ridurlo in poltiglia

-unire due uova intere, 2 o 3 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di cacao, 80 g di burro sciolto, 200g di amaretti sbriciolati, 100g di uvetta ammollata

Versare il composto in una tortiera

Cuocere in forno a 180° per circa un'ora.

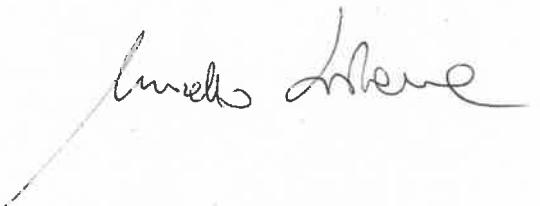
Deve essere servito freddo e può essere guarnito con una spolverata di zucchero a velo

Nella nostra famiglia, la torta veniva cotta nel forno di casa della stufa a legna

Allega i seguenti documenti: fotografie

Data 05/03/2024

Firma

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Enrica Leone".