

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI “BISCOTTI DI TRENTINARA”

Art. 1 Denominazione del prodotto

La denominazione “Biscotti di Trentinara” è riservata ai biscotti rispondenti ai requisiti e alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Riferimenti storici

La denominazione “Biscotti di Trentinara” è riferita alle tipologie di biscotti che un tempo venivano preparati dalle donne del paese in occasione di eventi festosi, ed in particolar modo dei matrimoni. I biscotti venivano prodotti in grandi quantità per essere consumati durante la festa e per essere confezionati nei caratteristici “cartocci” da donare agli invitati. I “cartocci” contenevano *mestacciuoli*, dolci dalla forma circolare, *murzelletti* e *murzelletti al miele*, di forma allungata e i *taralli*, sia dolci che salati, dalla caratteristica forma ad anello.

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione dei “Biscotti di Trentinara” comprende il territorio del Comune di Trentinara, in provincia di Salerno.

Art. 4 Tipologie di biscotti e ingredienti

La denominazione “Biscotti di Trentinara” si riferisce alle seguenti tipologie di biscotti:

1. Mestacciuoli e murzelletti
2. Murzelletti al miele
3. Taralli salati
4. Taralli dolci

Ingredienti di Mestacciuoli e murzelletti: farina di frumento, zucchero, uova, latte, ammoniaca alimentare, limone, strutto o sugna. Nell'impasto per i murzelletti è possibile aggiungere cacao, mandorle, e fichi.

Ingredienti per i murzelletti al miele: farina di frumento, miele, limone, latte, ammoniaca alimentare, vanillina, olio extravergine di oliva.

Ingredienti per i taralli salati: farina di frumento, uova, acqua, strutto o sugna, lievito madre (*luvatina*), lievito di birra, sale, finocchietto selvatico. preferibilmente di origine locale.

Ingredienti per i taralli dolci: farina di frumento, uova, zucchero, sale e olio extravergine di oliva. Gli ingredienti dei “Biscotti di Trentinara” devono essere preferibilmente di origine locale. L'olio d'oliva e i fichi devono essere prodotti esclusivamente nel comune di Trentinara.

Art 5 Modalità di trasformazione

- Mestacciuoli: si impastano tutti gli ingredienti fino a formare un panetto consistente. Dopo averlo lasciato riposare, si tira l'impasto fino ad ottenere lo spessore desiderato. Poi si tagliano dei dischi della dimensione voluta (diametro max 10 cm) e se ne cosparge la superficie di zucchero o diavolini. Infine, si inforna.

- Murzelletti: si impastano gli ingredienti e si forma un panetto consistente. Dopo averlo lasciato riposare, si formano degli “sfilatini” della dimensione voluta. All’impasto è possibile aggiungere mandorle, cacao o fichi per creare delle varianti. Infine, si inforna.
- Murzelletti al miele: si impastano gli ingredienti e si forma un panetto consistente. Dopo averlo lasciato riposare, si formano degli “sfilatini” della dimensione voluta . E’ consentito aggiungere all’impasto delle mandorle. Infine, si inforna.
- Taralli dolci e salati: si impastano gli ingredienti e si forma un panetto consistente. Si strappa il panetto in pezzi, che vengono lavorati fino ad ottenere dei cilindri. Successivamente, le due estremità dei cilindri vengono unite per ottenere la caratteristica forma dei taralli. I taralli vengono fatti bollire per qualche minuto e poi vengono immersi in acqua fredda per bloccarne la cottura. Infine, si infornano. Dopo il passaggio in acqua, i taralli più grandi possono essere incisi esternamente per permettere la tradizionale “scoppatura”.

Art. 6 Cottura

La cottura avviene ad una temperatura compresa tra i 180°C e i 200°C per 15 - 20 minuti.

Art. 7 Lavorazione post-cottura

Murzelletti: Subito dopo la cottura, gli “sfilatini” devono essere tagliati in maniera obliqua rispetto alla lunghezza per ottenere la tradizionale forma allungata.

Taralli dolci: devono essere “nasprati”, cioè bagnati in un composto bollente formato da zucchero, acqua e succo di limone, che, una volta asciugato deve assumere il classico colore bianco.

Art. 8 Commercializzazione

I “Biscotti di Trentinara” possono essere commercializzati con qualsiasi tipologia di confezionamento, purché sia conforme alle norme igienico-sanitarie vigenti sul territorio nazionale. L’etichetta del prodotto finito deve contenere:

- Ingredienti
- Nome e indirizzo del produttore
- Data di scadenza
- Logo De.Co. del Comune di Trentinara

Art. 9 Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dei Reg. (UE) 852/853 del 2004; rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002.