



Comune di Amatrice

GELATO AL GUSTO 'SAPORE DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il gelato al gusto "sapore d'Amatrice" è il risultato di un abbinamento di prodotti a chilometri zero del territorio amatriciano ideato e prodotto per la prima volta per fare da dessert ad una cena a tema organizzata da "slow food" nel 2005.

DENOMINAZIONE GEOGRAFICA

La denominazione del "sapore d'Amatrice" è riservata esclusivamente al prodotto di gelateria ottenuto dalla lavorazione di latte e panna freschi, ricotta di pecora ottenuta dai pascoli della conca amatriciana, miele di castagno a marchio de.co di Amatrice e noci, in conformità al presente disciplinare per preservarne origine, composizione, procedimento di produzione e qualità organolettiche.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL 'GELATO AL GUSTO SAPORE DI AMATRICE'

La denominazione "sapore d'Amatrice" è riservato esclusivamente ad un prodotto di gelateria le cui fasi di reperimento delle materie prime, lavorazione e produzione hanno luogo esclusivamente in Amatrice.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto finito si presenta omogeneamente variegato dove il sapore intenso della ricotta di pecora si fonde con il gusto amaro del miele di castagno e la fragranza delle noci. Il gelato va conservato ad una temperatura di -13°C.

INGREDIENTI E RELATIVE DOSI IN PERCENTUALE

- Latte fresco intero vaccino 53%;
- Panna fresca 35% grassi 0.5%
- Ricotta di pecora De. Co. di Amatrice 26%;
- zuccheri 17%;
- Miele di castagno De.Co. di Amatrice 0.5%;
- Noci fresche sgusciate e a pezzi q.b.;
- Neutro 0.035%

MODALITA' DI PRODUZIONE

La modalità di produzione si divide in 2 fasi, la pastorizzazione e la mantecazione.

Pastorizzazione

Un ciclo completo di pastorizzazione di una base di gelato si compone di una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura della miscela aumenta gradualmente fino a 85°C e di una fase immediatamente successiva di raffreddamento durante la quale la temperatura riscende fino a 4°C .

Quando la temperatura del latte e la panna raggiunge i circa 40°C nella fase di riscaldamento si aggiungono gli zuccheri e il neutro; quando la temperatura raggiunge i circa 40°C nella fase di raffreddamento, si aggiunge la ricotta di pecora ben scolata che deve essere emulsionata con l'aiuto di un turbomix ad immersione. Si conclude quindi il ciclo di pastorizzazione e la miscela viene fatta riposare per alcune ore.

Mantecazione

Riposata a sufficienza, la miscela viene versata nel mantecatore e una volta finito il ciclo di congelamento è pronto il gelato che in estrazione sarà variegato contemporaneamente con il miele di castagno e le noci sbriciolate grossolanamente. Prima della somministrazione, il gelato va riposto per circa 20 minuti in abbattitore.

Abbinamenti consigliati

Ottimo da gustare insieme ad una cialda fragrante e panna montata.

