



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	102007901497899
Data Deposito	27/02/2007
Data Pubblicazione	27/08/2008

Titolo

POLPA DI PEPERONCINO FRESCO PICCANTE

PROSPETTO MODULO A
DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE

NUMERO DI DOMANDA:

DP 2007A0007

DATA DI DEPOSITO:

27 FEB. 2007

A. RICHIEDENTE/I COGNOME E NOME O DENOMINAZIONE, RESIDENZA O STATO ;

SCARAMELLA VINCENZO, residente in Via Cesiano n°77, Comune di Cave (Prov. Roma)

C. TITOLO

POLPA DI PEPERONCINO FRESCO PICCANTE

SEZIONE

CLASSE

SOTTOCLASSE

GRUPPO

SOTTOGRUPPO

E. CLASSE PROPOSTA

O. RIASSUNTO

TRATTASI DI UN PRODOTTO ALIMENTARE AVENTE COME UNICO INGREDIENTE PEPERONCINO FRESCO PICCANTE LA CUI POLPA VIENE ESTRATTA TRAMITE UN CERTO PROCEDIMENTO CHE CONSENTE DI MANTENERNE INALTERATE LE CARATTERISTICHE TIPICHE. LA POLPA SI PRESENTA FRESCA, DENSA E PROFUMATA IDEALE PER ESSERE IMPIEGATA SOPRA OGNI PORTATA SECONDO IL GUSTO DEL CONSUMATORE DURANTE TUTTO L'ANNO GRAZIE ALLA CONSERVAZIONE OTTENUTA TRAMITE PASTORIZZAZIONE.

P. DISEGNO PRINCIPALE

FIRMA DEL / DEI
RICHIEDENTE / I

Scaramella Vincenzo



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AVENTE PER TITOLO: "POLPA DI
PEPERONCINO FRESCO PICCANTE"

La presente invenzione si riferisce ad un prodotto alimentare, a base di solo peperoncino fresco piccante, ottenuto tramite un processo di lavorazione articolato in più fasi quali: lavaggio ed esposizione breve alla luce solare; eliminazione del pedicello ed apertura ; estrazione della polpa.

La fase iniziale del lavaggio e dell'esposizione solare del peperoncino fresco viene svolta al fine di eliminare le impurità e di privare il prodotto naturale della percentuale di acqua superflua ottenendo in modo naturale la concentrazione delle caratteristiche organiche del peperoncino. In particolare l'impiego della luce solare al posto di fonti artificiali di calore, consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del peperoncino, per tutta la durata del procedimento di lavorazione. Segue poi la fase di eliminazione del pedicello e dell'apertura di ogni singolo peperoncino la fine di constatarne la qualità interna. Infine l'estrazione della polpa dal peperoncino con separazione delle bucce e dei semi interni.

Il prodotto così ottenuto viene immesso in recipienti di vetro sterilizzati e sottoposto a procedimento di pastorizzazione per un tempo variabile in funzione della dimensione del recipiente utilizzato.

Al termine della lavorazione il prodotto si presenta dotato di una consistenza tale che lo rende particolarmente adatto ad essere impiegato nelle forme più diverse quali, -a mero titolo esemplificativo: sulla pasta; sulla pizza; sulle carni; nei panini di ogni genere e fantasia; sulle bruschette ecc.

Il presente prodotto rappresenta una notevole novità, nel settore dei condimenti piccanti e più in generale nel settore dell'impiego del peperoncino, in quanto a differenza dei normali prodotti presenti in commercio esso risulta composto di solo peperoncino senza aggiunta di altri ingredienti quali a mero titolo esemplificativo: aceto, sale, olio ecc. Tutto ciò consente di conseguire due importanti risultati nuovi: ottimo mantenimento delle proprietà naturali e terapeutiche del peperoncino; assoluto mantenimento della fragranza e del gusto.

Gustare il presente trovato significa poter gustare in ogni periodo dell'anno del buon peperoncino fresco piccante come appena colto.

RIVENDICAZIONI

Dell'invenzione avente per titolo "POLPA DI PEPERONCINO FRESCO
PICCANTE":

- 1) Polpa di solo peperoncino fresco piccante senza aggiunta di altri ingredienti;

CAVE, 2 novembre 2006

Saverio Vercelli



Il presente prodotto rappresenta una notevole novità, nel settore dei condimenti piccanti e più in generale nel settore dell'impiego del peperoncino, in quanto a differenza dei normali prodotti presenti in commercio esso risulta composto di solo peperoncino senza aggiunta di altri ingredienti quali a mero titolo esemplificativo: aceto, sale, olio ecc. Tutto ciò consente di conseguire due importanti risultati nuovi: ottimo mantenimento delle proprietà naturali e terapeutiche del peperoncino; assoluto mantenimento della fragranza e del gusto.

Gustare il presente trovato significa poter gustare in ogni periodo dell'anno del buon peperoncino fresco piccante come appena colto.

RIVENDICAZIONI

Dell'invenzione avente per titolo "POLPA DI PEPERONCINO FRESCO
PICCANTE":

- 1) Polpa di solo peperoncino fresco piccante senza aggiunta di altri ingredienti;

CAVE, 2 novembre 2006

Saverio Vercelli

