



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA NUMERO	202004901176352
Data Deposito	13/01/2004
Data Pubblicazione	13/07/2005

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	D		

Titolo

DOLCE DI PASTICCERIA A COPERTURA GIALLO ORO.

RM 2004 U 000005
1

Descrizione del modello industriale di utilità dal titolo:

DOLCE DI PASTICCERIA A COPERTURA GIALLO ORO

Di Colapicchioni Angelo – Roma, Italia

Mandatario: Prof. Dott. Mascioli Alesandro, via Leonina 26,
00184 Roma

Inventore designato: Colapicchioni Angelo

TESTO DELLA DESCRIZIONE:

Il modello concerne un dolce di pasticceria comprendente frutta secca in pezzi, ricoperto da uno strato commestibile a colorazione giallo oro.

E' noto un dolce dalla antica tradizione romana costituito da marmellate leganti frutta secca in pezzi cosi' da ottenere una struttura compatta di colore scuro, atta ad essere tagliata in porzioni.

Scopo del presente modello è quello di realizzare un dolce di pasticceria a base di frutta secca in pezzi, senza marmellate leganti ed esteriormente di colore giallo oro.

Lo scopo si raggiunge con un dolce di pasticceria costituito sostanzialmente da pezzi della piu' pregiata frutta secca, legati tra loro da una componente di miele e ricoperti da uno strato giallo oro, ottenuto con l'applicazione di tuorli di uova.

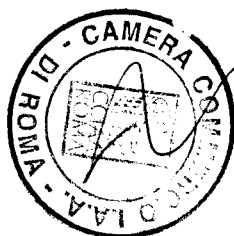
Il modello è esposto più in dettaglio nel seguito, secondo una variante esemplificativa e non limitativa.

Il dolce di pasticceria, secondo il trovato, e' costituito dai seguenti componenti con le relative percentuali, in peso:

- frutta secca in pezzi:

- pistacchi 3-18%
- uvetta 3-36%
- mandorle 5-22%
- noci 4-20%
- pinoli 7-28%
- nocciole 3-22%
- farina di grano, del tipo 00 0,05-5%
- farina di mandorle 3-18%
- cioccolato 0,5-5%
- cacao 0,03-4%
- frutta candita in pezzi:
 - cedro 4-20%
 - arancia 5-20%
- essenze di arancio e limone;
- miele liquido atto a legare i suelencati composti così da realizzare una struttura compatta, preferibilmente cupoliforme;
- tuorli d'uova miscelati con poca farina e applicati per spennellatura sulla superficie esterna di detta struttura, in modo tale da renderla di colore giallo oro
- cottura finale al forno.

Naturalmente, fermo restando il principio del trovato, le percentuali dei componenti, le loro quantità e qualità potranno essere ampiamente variate senza per questo uscire dal presente modello.



Prof. Dott. Alessandro Mascioli

RM 2002 U 000005

RIVENDICAZIONE

1) Dolce di pasticceria, comprendente i seguenti componenti, con relative percentuali, in peso:

- frutta secca in pezzi:
 - pistacchi 3-18%
 - uvetta 3-36%
 - mandorle 5-22%
 - noci 4-20%
 - pinoli 7-28%
 - nocciole 3-22%
 - farina di grano, del tipo 00 0,05-5%
 - farina di mandorle 3-18%
 - cioccolato 0,5-5%
 - cacao 0,03-4%
- frutta candita in pezzi:
 - cedro 4-20%
 - arancia 5-20%
- essenze di arancia e limone;

caratterizzato dalla presenza di miele liquido atto a legare i suelencati composti così da realizzare una struttura compatta, preferibilmente cupoliforme e caratterizzato dalla contemporanea presenza di tuorli d'uova miscelati a poca farina, applicati per spennellatura sulla superficie esterna di

detta struttura, in modo tale da renderla di colore giallo oro, a seguito della cottura effettuata in forno.



Prof. Dott. Alessandro Mascioli

