



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	101995900468582
Data Deposito	03/10/1995
Data Pubblicazione	03/04/1997

Titolo

METODO PER PRODURRE TRANCI DI LARDO FARCITI E LARDO PRODOTTO CON DETTO METODO

- 30TT.1995

"METODO PER PRODURRE TRANCI DI LARDO FARCITO E LARDO PRODOTTO CON
DETTO METODO"

a nome : FRAMARIN FERNANDO

MI 95A 002015

Via Ponte d'Entrèves 32 - 11013 Courmayeur

DESCRIZIONE

La presente invenzione propone un metodo per produrre tranci di lardo farcito, che prevede di ricavare internamente al pezzo di lardo una tasca che viene poi riempita con una farcitura ottenuta immergendo nella cotenna bollita il lardo estratto durante la realizzazione della tasca, opportunamente spezzettato assieme a componenti di farcitura.

La cotenna funge da legante e la farcitura avviene con il trancio di lardo portato alla stessa temperatura del materiale che viene introdotto nella tasca.

Si ottiene in questo modo un trancio di lardo che presenta, all'interno, una zona farcita e che risulta compatto e solido, tale da potere essere facilmente affettato senza che la farcitura interna si distacchi o si sbricioli.

E' noto da tempo l'uso di miscelare alla carne utilizzata per i salumi elementi di farcitura quali spezie, aglio o simili, per esaltare il sapore o conferire un particolare aroma al prodotto.

Conformemente con i metodi noti, questi prodotti di farcitura vengono semplicemente miscelati a freddo alla carne tritata, che viene poi insaccata per la stagionatura.

Questo metodo non è però applicabile al lardo, sia perchè questo non viene tritato e insaccato ma viene conservato in blocco unico, sia perchè, a causa della struttura della carne di lardo, eventuali parti aggiunte legherebbero con difficoltà, e tenderebbero a distaccarsi quando il lardo viene tagliato a fette, compromettendo così l'aspetto del prodotto.

Scopo della presente invenzione è quello di proporre un metodo per la farcitura di un trancio di lardo, che consente di ovviare ai limiti sopra accennati.

In particolare il metodo secondo l'invenzione prevede di ricavare una tasca all'interno del pezzo di lardo, di tagliare a pezzi i resti di rifilature e squadrature del lardo che unite ai resti di altri salumi, o erbe, o frutti secchi, vengono a formare una farcitura, di immergere detta farcitura nella cotenna precedentemente cotta fino a diventare una crema gelatinosa, e di riempire la tasca con il prodotto così ottenuto, dopo avere portato il pezzo di lardo alla stessa temperatura della farcitura.

In tal modo la cotenna agisce da legante e il fatto di effettuare la farcitura con tutte le parti alla stessa temperatura favorisce la formazione di un blocco unico, compatto, che può essere tagliato facilmente in fette anche sottili senza che la parte interna si sfaldi o si sbricioli.

Alla cotenna durante la cottura vengono aggiunti dei profumi o eventualmente delle spezie, per eliminare il forte odore di grasso di sugna o comunque di maiale.

La presente invenzione sarà ora descritta dettagliatamente, a titolo di esempio non limitativo, con riferimento all'unica figura allegata che illustra schematicamente un trancio di lardo che viene preparato per la farcitura.

Per la preparazione del lardo farcito si parte da uno spallotto di lardo, salato, fresco oppure stagionato, ripulendolo dal sale e togliendo la cotenna.

Si ottiene un pezzo di lardo dalla forma di tronchetto, che viene successivamente lavorato per essere riempito con un impasto di farcitura a base di lardo, cotenna e materiale di farcitura più adatto quale ad esempio funghi, o qualsiasi altro prodotto alimentare.

Conformemente con il procedimento secondo l'invenzione si pratica da prima nel pezzo di lardo un foro, indicato con 1, di dimensioni sufficienti a introdurre poi la farcitura, ad esempio un foro dal diametro di circa 3 cm.

Con uno strumento si scava quindi l'interno del trancio di lardo in modo da ricavare una tasca, che in figura è indicata nel suo complesso con 2, destinata ad accogliere il materiale di farcitura che verrà introdotto attraverso il foro 1.

Contemporaneamente si deve cuocere in acqua la cotenna, indicativamente nella proporzione di circa un chilo di cotenna per ogni litro d'acqua, preferibilmente in pentola a pressione e per almeno un'ora.

La cotenna si scioglie e si ottiene una crema liquida nella quale

si introduce poi il lardo scavato dal trancio, preventivamente tagliato a pezzettini oppure frullato, in modo che anche questa parte grassa si unisca al composto.

Si aggiunge quindi il materiale di farcitura, spezie, vegetali o altro dopo di che si immerge il trancio di lardo in questa crema bollente per circa tre minuti, tempo sufficiente a far sì che il trancio raggiunga all'incirca la stessa temperatura della crema di farcitura.

Si estrae ora il trancio di lardo e si versa questa crema di farcitura all'interno della tasca, attraverso il foro 1.

La cotenna funge da legante fra le diverse parti della farcitura e tra la farcitura stessa e le pareti della tasca.

A questo punto il lardo ancora caldo come già completato con la farcitura, viene inserito in un contenitore dove sono state preventivamente raccolte le erbe, secche o fresche, o i funghi, o altro prodotto aromatizzante prescelto, e viene fatto rotolare all'interno di tale contenitore, a contatto con le sostanze aromatizzanti.

Viene poi pressato alcuni minuti in una pressa, per dargli la forma voluta, e per renderlo compatto.

Dopo pochi minuti viene tolto dalla pressa e viene messo sottovuoto mediante un'apparecchiatura apposita, per togliere l'aria da esso.

Viene lasciato sottovuoto per circa cinque ore, al freddo inteso.

Dopo il trattamento sottovuoto, viene spolverato con le polveri,

corrispondenti alle aromatizzazioni prescelte.

Al termine delle operazioni sopra descritte, si ottiene un trancio di lardo farcito compatto e di buona consistenza, che può essere facilmente tagliato a fette.

Nell'impasto di farcitura potranno essere presenti diversi prodotti, sia vegetali quali ad esempio aglio, peperoncino, funghi ecc., sia animali quali ad esempio carne di cacciagione opportunamente trattata.

Un esperto del ramo potrà poi prevedere numerose modifiche e varianti, che dovranno però ritenersi tutte nell'ambito del presente trovato.

RIVENDICAZIONI

1. Metodo per produrre tranci di lardo farciti, caratterizzato dal fatto di prevedere le seguenti fasi:

- predisposizione, in un trancio di lardo, di un foro e di una tasca interna destinata ad accogliere il materiale di farcitura;
- cottura a parte, in acqua, della cotenna fino a che la stessa non diventi una crema gelatinosa;
- aggiunta alla cotenna, durante la cottura, di profumi, spezie o simili;
- miscelazione con la cotenna cotta di lardo, resti di rifilature e squadrature del lardo, di resti di altri salumi, o di erbe, o di frutti secchi, (farcitura);
- immersione del trancio di lardo nel materiale di farcitura bollente, fino a portarlo a una temperatura prossima a quella di detto materiale di farcitura;
- riempimento della tasca ricavata nel trancio del lardo con il materiale di farcitura fuso così ottenuto;
- immersione in un contenitore contenente erbe o altri prodotti aromatizzanti;
- pressatura;
- trattamento sottovuoto per togliere l'aria dal lardo;
- spolveratura con polveri aromatizzanti corrispondenti ai prodotti aromatizzanti nei quali il lardo è stato precedentemente immerso.

2. Metodo per la produzione di tranci di lardo farcito secondo la

rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che si porta il trancio di lardo a una temperatura prossima a quella della farcitura, prima del riempimento.

3. Metodo per produrre tranci di lardo farcito secondo le rivendicazioni 1 e 2, caratterizzato dal fatto che detto trancio di lardo viene portato a una temperatura prossima a quella della farcitura mediante immersione dello stesso nella miscela di farcitura calda.

4. Trancio di lardo farcito secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, caratterizzati dal fatto di utilizzare, come legante fra il lardo e il materiale di farcitura, la cotenna precedentemente bollita in acqua.

5. Tranci di lardo secondo la rivendicazione 4, in cui la miscela di farcitura comprende oltre al materiale di farcitura vero e proprio anche pezzi di lardo fuso e cotenna fusa.

6. Metodo per la produzione di tranci di lardo farcito come descritto e illustrato.

Avv. SALVATORE LA CIURA

Avv. SALVATORE LA CIURA



MI 95A 002015

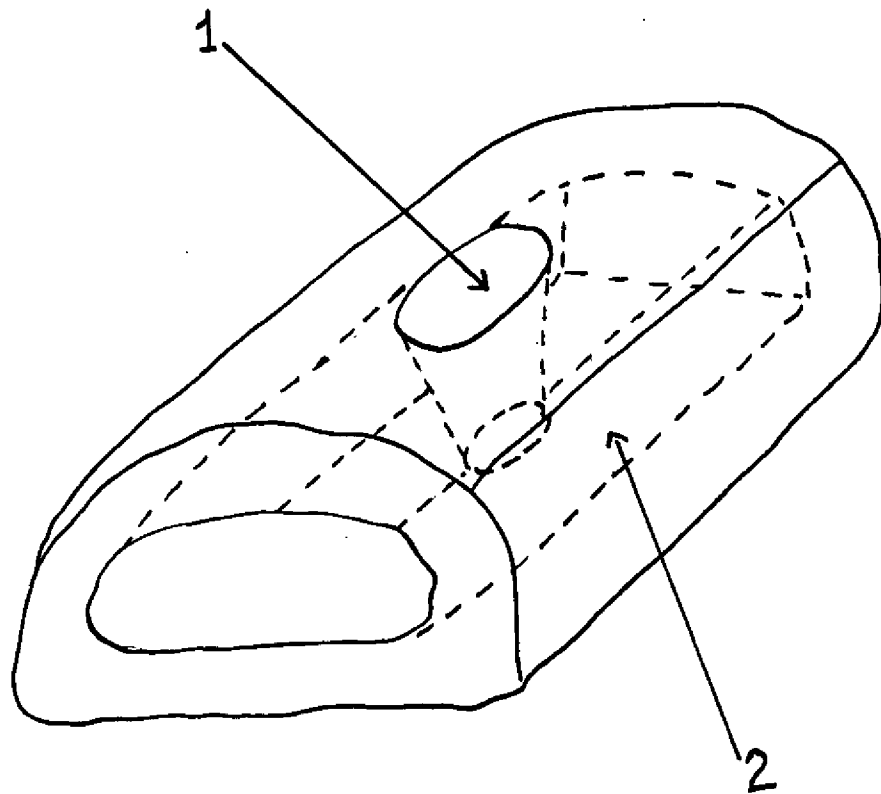


fig. 1



Avv. SALVATORE LA CIUBA
[Signature]