



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

UIBM

DOMANDA NUMERO	201997900609583
Data Deposito	08/07/1997
Data Pubblicazione	08/01/1999

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	P		

Titolo

PRODOTTO ALIMENTARE COTTO AL FORNO COSTITUITO DA UNA PASTA PER PIZZE
FARCITO E PIEGATO VARIE VOLTE SECONDO LINEE PARALLELE

Modello di utilità avente per titolo:

NA/ps/151p97

"PRODOTTO ALIMENTARE COTTO AL FORNO COSTITUITO DA
UNA PASTA PER PIZZE, FARCITO E PIEGATO VARIE VOLTE
SECONDO LINEE PARALLELE"

a nome del Signor Marco PICA

a Roma

Inventore Sig.: Marco PICA

DESCRIZIONE

Il presente trovato si riferisce a un prodotto alimentare cotto al forno, realizzato partendo da uno strato di pasta per pizze sul quale vengono disposti gli ingredienti che costituiranno il ripieno del prodotto al termine della sua lavorazione.

E' noto l'inconveniente che spesso si presenta consumando una pizza senza un piatto di appoggio. La posizione non orizzontale della pizza durante la sua consumazione richiede che la stessa venga tagliata e/o ripiegata per evitare che i suoi ingredienti colino o cadano.

Lo scopo del presente trovato é quello di rimediare a tale inconveniente creando un prodotto che possa essere consumato anche sostenendolo con la mano, garantendo una buona tenuta del ripieno anche dopo la cottura.

E' noto infatti che le deformazioni indotte dal calore potrebbero formare delle aperture specialmente nei punti in cui non esiste una continuità nella superficie esterna di pasta.

Lo scopo del trovato é più in particolare quello di impedire che il naturale sollevamento della pasta provocato dal calore del forno, dia luogo a una deformazione del prodotto tale da fargli perdere le sue caratteristiche di tenuta del ripieno.

Il trovato verrà descritto facendo riferimento ai disegni annessi, i quali mostrano:

Fig. 1 il prodotto iniziale in prospettiva;

Fig. 2 una prima fase di lavorazione;

Fig. 3 una sezione trasversale del prodotto finito, che mette in evidenza il tipo di lavorazione manuale da effettuare;

Fig. 4 una vista laterale del prodotto finito non ancora cotto; Fig. 5 il prodotto finito dopo la cottura, secondo una vista laterale.

Come mostrato in Fig. 1, il prodotto viene ottenuto preparando inizialmente uno strato di forma circolare 1, a base di pasta comunemente utilizzata per fare le pizze.

E' essenziale nel presente caso, che lo strato di pasta 1 non presenti alcun bordo rialzato, ossia di

spessore maggiore, poiché tale bordo non consentirebbe di ottenere la specifica configurazione del prodotto, aumentando il suo volume in particolare alle estremità, le quali invece dovranno essere schiacciate, come verrà spiegato in seguito.

Sullo strato di pasta 1 vengono successivamente collocati gli ingredienti 2,3 che caratterizzano il tipo di prodotto e che verranno a formare il suo ripieno.

Come illustrato nella Fig. 2, si procede piegando un lembo del disco di pasta 1, e si eserciterà poi una pressione sulla linea di piegatura, lungo la quale si avrà avuto cura di eliminare tutto o quasi il ripieno 2,3.

La Fig. 3 mostra il prodotto al termine della sua lavorazione. La pasta 1 è stata piegata diverse volte su se stessa avendo cura di formare una linea di piegatura solo nei punti in cui la quantità di ripieno è scarsa o inesistente, ed esercitando una pressione con le dita per fare aderire la pasta lungo tutta la linea di piegatura.

Altra caratteristica del prodotto è che le linee di piegatura sono sostanzialmente parallele.

Una volta terminate le precedenti fasi di lavorazione, si effettua lo schiacciamento delle

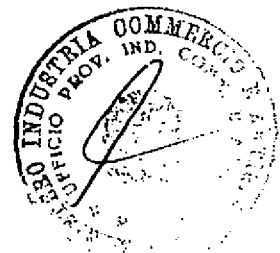
estremità del prodotto, come indicato dalle frecce in Fig. 4. Per garantire una maggiore tenuta alle estremità, queste ultime possono essere sottoposte a una leggera torsione.

Le suddette operazioni di schiacciamento, ai lati e alle estremità del prodotto, sono di fondamentale importanza, perché il prodotto, una volta introdotto nel forno, tenderebbe ad aprirsi per il naturale movimento della pasta.

In particolare alle sue estremità il prodotto si apre con facilità per effetto del calore, e non è sufficiente una semplice sovrapposizione degli strati senza schiacciamento.

L'adesione tra gli strati di pasta sovrapposti 4,4',4",..., sia lungo le linee parallele di piegatura che in corrispondenza delle estremità, contrasterà l'effetto dovuto al calore.

Operando nel modo descritto, il prodotto conserverà la sua specifica forma compatta che aveva prima della cottura, anche se il periodo di cottura viene leggermente prolungato oltre quello solitamente necessario per le pizze, al fine di garantire una adeguata cottura degli ingredienti 2,3 che si trovano nelle regioni più interne.



RIVENDICAZIONE

1. Prodotto alimentare cotto al forno, costituito da pasta per pizze ed ottenuto da un disco di pasta (1) senza bordo, ricoperto su un solo lato da ingredienti (2,3) che definiscono il tipo di prodotto, caratterizzato dal fatto di comprendere diversi strati (4,4',4",...) piegati uno sull'altro lungo linee di piegatura sostanzialmente parallele, detti ingredienti (2,3) essendo presenti in quantità ridotta od addirittura essendo inesistenti lungo le linee di piegatura, dette linee di piegatura essendo comprese in modo da garantire l'aderenza della pasta in queste regioni; il prodotto essendo inoltre tale che le sue estremità opposte sono state chiuse, schiacciate e sottoposte a una leggera torsione, per evitare la loro apertura durante la fase di cottura e per garantire la loro tenuta, impedendo così la fuoriuscita del ripieno (2,3).


Avv. C. FIAMMENGHI N° 29
Dott. D. DOMENICHETTI FIAMMENGHI N° 27
Via Quattro Fontane, 31 - ROMA



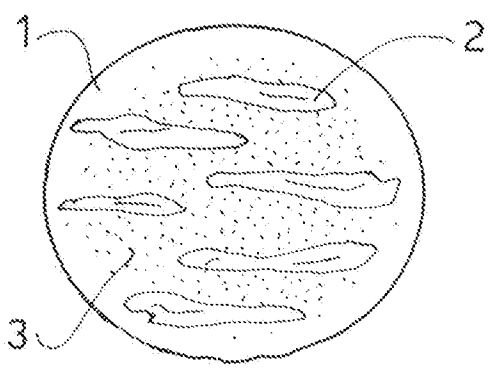


FIG. 1

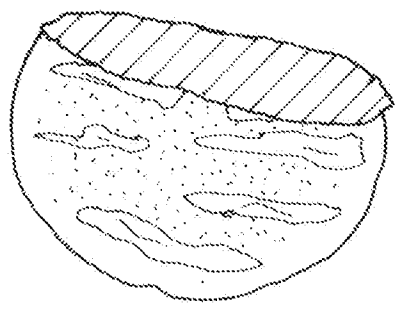


FIG. 2

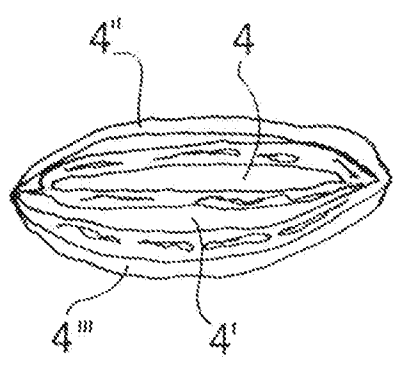
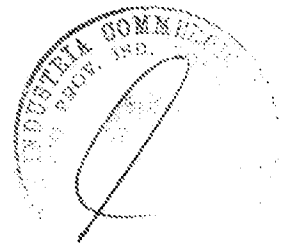


FIG. 3

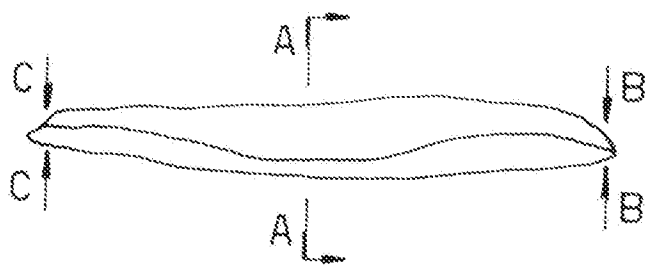


FIG. 4

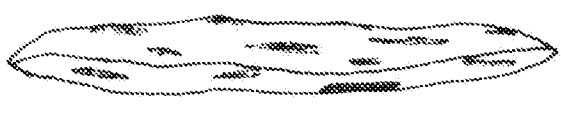


FIG. 5

Avv. E. FIAMMENGHI N° 29/3
 MIT. D. DOMENICHETTI FIAMMENGHI N° 29
 Via Quattro Fontane, 31 ROMA