



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

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102010901873549
Data Deposito	20/09/2010
Data Pubblicazione	20/03/2012

Classifiche IPC

Titolo

METODO PER IMPANARE PEPERONI E PEPERONE IMPANATO OTTENIBILE TRAMITE DETTO METODO

Descrizione del brevetto dal titolo:

- DAL001 -

**"METODO PER IMPANARE PEPERONI E PEPERONE IMPANATO
OTTENIBILE TRAMITE DETTO METODO"**

di DALMAZZO Graziella, di nazionalità italiana, con
residenza in Via Maira 3, 10022 Carmagnola (TO), ed
elettivamente domiciliata, ai fini del presente incarico,
presso i Mandatari Ing. Roberto DINI (Iscr. Albo No.
270BM), Ing. Marco CAMOLESE (Iscr. Albo No. 882BM), Ing.
Antonio DI BERNARDO (Iscr. Albo No. 1163BM), Ing. Andrea
GRIMALDO (Iscr. Albo No. 1060BM) e Dott. Giancarlo
REPOSIO (Iscr. Albo No. 1168BM), c/o Metroconsult S.r.l.,
Via Sestriere 100 - 10060 None (TO).

Inventori designati:

- DALMAZZO Graziella, Via Maira 3, 10022 Carmagnola (TO)
- MOMBELLI Stefano, Via Maira 3, 10022 Carmagnola (TO)

Depositata il

No.

DESCRIZIONE

La presente invenzione ha per oggetto un metodo per
impanare peperoni.

È noto nell'arte impanare un alimento, ossia passarlo nel
pan grattato prima della cottura.

Tra i vari metodi di impanatura si annoverano anche
l'impanatura all'inglese secondo la quale un alimento
viene prima passato nella farina, poi nell'uovo sbattuto
(a cui è a volte aggiunto olio d'oliva) ed infine nel pan

grattato, e l'impanatura alla milanese in cui una parte del pan grattato viene sostituita con del parmigiano.

È noto che possono essere impanati una grande varietà di alimenti: la carne, ad esempio di vitello, di pollo e di tacchino; il pesce, ad esempio il merluzzo e la sogliola; le verdure, ad esempio le melanzane e le zucchine; i formaggi, ad esempio la mozzarella.

Tuttavia, per quanto concerne le verdure, non sono noti metodi efficaci per impanare i peperoni.

Il peperone, infatti, non si presta ad essere impanato secondo uno dei metodi di impanatura di arte nota descritti in precedenza. Utilizzando uno dei metodi di impanatura di arte nota su un peperone, non si hanno risultati soddisfacenti, in quanto l'impanatura si sfalda oppure non resta solidale al peperone stesso.

Scopo principale della presente invenzione è pertanto quello di indicare un metodo per impanare peperoni, in modo tale che l'impanatura risultante sia tale da rimanere solidale ai peperoni.

Un ulteriore scopo della presente invenzione è quello di indicare un metodo per impanare peperoni, in cui l'impanatura risulti dorata e croccante.

Per raggiungere tali scopi, forma oggetto della presente invenzione un metodo per impanare peperoni incorporante le caratteristiche delle rivendicazioni allegate, che

formano parte integrante della presente descrizione.

Ulteriori scopi, caratteristiche e vantaggi della presente invenzione risulteranno chiari dalla descrizione particolareggiata che segue.

Tale descrizione è da considerare solo a fini esemplificativi e quindi non limitativi.

Viene ora di seguito illustrato un metodo per impanare un peperone secondo l'invenzione.

In un primo passo del metodo secondo l'invenzione, un peperone viene lavato e suddiviso in modo da ottenerne almeno uno spicchio, preferibilmente quattro, privandolo della placenta (ossia della parte bianca) e dei semi contenuti al suo interno.

In un secondo passo del metodo secondo l'invenzione, lo spicchio di peperone viene sbianchito. Per lo sbianchimento si possono ad esempio utilizzare 3-5 litri di acqua ad una temperatura compresa tra gli 80 °C ed i 110 °C e precedentemente salata con 30-60 grammi di sale.

In un terzo passo del metodo secondo l'invenzione, lo spicchio di peperone viene scolato con una schiumarola ed abbattuto di temperatura fino a raggiungere una temperatura di 4-6 °C, ad esempio distendendolo su un panno.

In un quarto passo del metodo secondo l'invenzione,

vengono preparati tre contenitori:

- in un primo contenitore vengono predisposti 100-120 grammi di farina di semola rimacinata di grano duro;
- in un secondo contenitore viene versato il contenuto di 4-5 uova intere sbattute;
- in un terzo contenitore vengono predisposti 100-120 grammi di pan grattato con macinatura medio grande.

Per facilitare l'operazione di impanatura vera e propria, i contenitori possono essere disposti in successione dal primo al terzo, da sinistra verso destra.

In un quinto passo del metodo secondo l'invenzione, lo spicchio di peperone viene dapprima infarinato nel primo contenitore, poi immerso nel secondo contenitore ed infine passato nel terzo contenitore, esercitando una certa pressione su tutta la superficie dello spicchio di peperone in modo tale che il pan grattato aderisca perfettamente alla sua superficie.

In un sesto passo del metodo secondo l'invenzione, lo spicchio di peperone così impanato viene disposto su un vassoio assorbente e viene lasciato riposare in frigorifero per 10-15 minuti in modo da far indurire adeguatamente l'impanatura.

In un settimo passo del metodo secondo l'invenzione, in una padella con diametro 20-25 cm viene versato olio, preferibilmente olio di mais, in una quantità compresa

tra 0,8 e 1 litro, scaldandolo ad una temperatura compresa tra 160 °C e 190 °C e comunque ad una temperatura tale da non superare il punto di fumo dell'olio stesso, ossia la temperatura alla quale l'olio si altera chimicamente e sviluppa sostanze tossiche.

In un ottavo passo del metodo secondo l'invenzione, lo spicchio di peperone viene immerso nella padella e viene fatto cuocere per 15-20 secondi fino ad ottenere una doratura completa e croccante.

In un nono passo del metodo secondo l'invenzione, lo spicchio di peperone viene disposto su un piatto con carta assorbente per fritto, in modo da rimuovere l'olio in eccesso.

Utilizzando il metodo oggetto della presente invenzione, è dunque possibile preparare sia un peperone impanato che un peperone impanato fritto.

Dalla descrizione effettuata risultano chiare le caratteristiche ed i vantaggi del metodo per impanare i peperoni oggetto della presente invenzione.

Un primo vantaggio del metodo secondo la presente invenzione è che esso consente di impanare i peperoni e di mantenere l'impanatura solidale ad essi.

Un secondo vantaggio è che l'impanatura realizzata secondo il metodo oggetto della presente invenzione consente di ottenere una doratura completa e croccante,

conferendo quindi un sapore molto appetitoso al peperone preparato secondo il metodo oggetto dell'invenzione.

È comunque evidente che molteplici varianti sono possibili al metodo per impanare peperoni oggetto della presente invenzione, così come è chiaro che nella sua pratica attuazione le forme e le disposizioni dei vari particolari potranno essere differenti, e gli stessi potranno sostituiti da elementi tecnicamente equivalenti, senza per questo uscire dagli ambiti di novità insiti nell'idea inventiva.

Ad esempio, il metodo oggetto della presente invenzione è applicabile a qualsiasi tipo di peperone, indipendentemente dal suo colore, dal suo peso e dalla sua forma.

Ad esempio, il metodo oggetto della presente invenzione è stato descritto utilizzando le quantità necessarie per impanare un peperone, ma è evidente che tale metodo può anche essere utilizzando in ambito industriale e che pertanto tali quantità potranno variare in accordo alla produzione richiesta.

Dunque è facilmente comprensibile che la presente invenzione non è limitata al metodo precedentemente descritto, ma è passibile di varie modificazioni, perfezionamenti, sostituzioni di parti ed elementi equivalenti senza però allontanarsi dall'idea

dell'invenzione, così come è precisato nelle seguenti rivendicazioni.

* * * * *

RIVENDICAZIONI

1. Metodo per impanare un peperone, comprendente i passi di:

a) suddividere un peperone in modo da ottenerne almeno uno spicchio, privandolo della placenta e dei semi contenuti al suo interno;

b) sbianchire detto spicchio di peperone;

c) scolare detto spicchio di peperone;

d) abbattere la temperatura di detto spicchio di peperone;

e) infarinare detto spicchio di peperone in farina di semola rimacinata di grano duro;

f) immergere detto spicchio di peperone nell'uovo;

g) passare detto spicchio di peperone in pan grattato avente macinatura medio grande in modo da ottenere una impanatura;

h) far indurire l'impanatura così ottenuta.

2. Metodo secondo la rivendicazione 1, in cui detto passo b) viene realizzato utilizzando 3-5 litri di acqua ad una temperatura compresa tra gli 80 °C ed i 110 °C e precedentemente salata con 30-60 grammi di sale.

3. Metodo secondo la rivendicazione 1, in cui in detto passo d) detto spicchio di peperone viene abbattuto fino ad una temperatura di 4-6 °C.

4. Metodo secondo la rivendicazione 1, in cui detti passi

e), f) e g) vengono rispettivamente realizzati utilizzando 100-120 grammi di farina di semola rimacinata di grano duro, 4-5 uova intere sbattute e 100-120 grammi di pan grattato con macinatura medio grande.

5. Metodo secondo la rivendicazione 1, in cui detto passo h) è realizzato lasciando riposare detto spicchio di peperone in frigorifero per 10-15 minuti.

6. Metodo secondo una o più delle rivendicazioni da 1 a 5, in cui è previsto l'ulteriore passo i) di friggere detto spicchio di peperone.

7. Metodo secondo la rivendicazione 6, in cui detto passo i) viene realizzato utilizzando olio scaldato ad una temperatura compresa tra 160 °C e 190 °C e comunque ad una temperatura tale da non superare il punto di fumo dell'olio stesso.

8. Metodo secondo la rivendicazione 6, in cui detto olio è olio di mais.

9. Metodo secondo la rivendicazione 7 o 8, in cui detto spicchio di peperone viene immerso in una padella contenente detto olio scaldato e cotto per 15-20 secondi.

10. Peperone impanato ottenibile implementando il metodo secondo una o più delle rivendicazioni da 1 a 5.

11. Peperone impanato fritto ottenibile implementando il metodo secondo una o più delle rivendicazioni da 6 a 9.