



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

DOMANDA NUMERO	102007901574540
Data Deposito	16/11/2007
Data Pubblicazione	16/05/2009

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	D		

Titolo

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DELLA BASE PER PIZZA, PANE, PIADINE E PRODOTTI SIMILARI.

## DESCRIZIONE

La presente invenzione si riferisce ad un procedimento per modellare, a freddo, in modo uniforme e rapido, e nella forma desiderata, l'impasto destinato a pizza, pane, piadine e/o prodotti similari il tutto attraverso un sistema di pressatura dell'impasto, con particolari accorgimenti. L'impasto viene inserito in uno stampo mobile sul quale viene preventivamente alloggiato un foglio di materiale resistente alla temperatura (ad esempio PTFE o TEFLON) opportunamente microforato per ottimizzare la distribuzione del calore che fungerà poi da supporto dell'impasto, una volta che questo sarà pressato. L'impasto, a sua volta, prima della pressatura, viene ricoperto da una pellicola, utilizzata normalmente per la copertura degli alimenti, che aderirà all'impasto durante la pressatura e sarà facilmente amovibile al momento del suo utilizzo, per essere condito a piacere. L'impasto pressato, dalla forma prefissata e desiderata, potrà essere direttamente cotto o conservato in congelatore con o senza precottura.

Come è noto, almeno per quanto riguarda la produzione e la preformatura della base della pizza, il sistema normalmente adottato consisteva, sino a oggi, nella pressatura dell'impasto all'interno di una macchina formatrice e nella sua sottoposizione ad un particolare trattamento termico ai fini della sua lievitazione. Il tutto seguito, poi, dalla precottura dell'impasto preformato.

Gli inconvenienti di questo procedimento consistono, in primo luogo, nell'eccessiva asciugatura in superficie dell'impasto durante il trattamento termico di lievitazione e, quindi, la necessità di sottoporlo a trattamenti umidificanti da effettuarsi durante il trattamento. In secondo luogo, la necessità, in ogni caso,

e al fine di mantenere steso l'impasto nella posizione desiderata, di precuocerlo prima del suo utilizzo e/o congelamento, interrompendo così la lievitazione dell'impasto e, quindi, qualsiasi suo possibile mutamento.

Detto procedimento sino ad oggi utilizzato comporta la riduzione della qualità dell'impasto e, soprattutto, l'impossibilità di avere l'impasto "fresco", come appena realizzato, al momento del suo utilizzo.

Scopo della presente invenzione, è quello di prevedere un procedimento di preparazione e preformazione della base per pizza, pane, piadine e/o prodotti similari che mantenga la qualità dell'impasto sino al momento del suo utilizzo senza necessità della precottura la quale, di fatto, interrompe la lievitazione e ogni possibile variazione fisico/chimica dell'impasto prima della cottura.

Inoltre, il procedimento che di seguito si illustrerà, consente di raggiungere un miglior livello di igienicità grazie all'utilizzo di un supporto che contiene l'impasto sin dall'inizio del procedimento e fino alla sua cottura finale, supporto che, inoltre, può essere riciclato dopo l'uso.

In accordo con tali scopi, la presente invenzione è relativa ad un procedimento di preparazione e preformazione della base per pizza, pane, piadina e/o prodotti similari finalizzato a modellare a freddo, in modo uniforme e rapido, e nella forma desiderata, l'impasto di detta base.

In particolare, una pressa (preferibilmente pneumatica, in quanto garantisce un maggior grado di pulizia durante il suo utilizzo) viene dotata di appositi stampi dalla forma differente a seconda della destinazione dell'impasto (pizza, pane, piadina e/o prodotti similari) i quali hanno la funzione di pressare l'impasto fino a conferirgli la forma desiderata. Prima della posatura dell'impasto sullo stampo inferiore, viene adagiato un foglio di supporto realizzato con un

materiale modellabile e resistente alla temperatura (ad esempio PTFE o TEFLON), opportunamente microforato, che fungerà da supporto dell'impasto sino al momento del suo utilizzo (cottura o conservazione in congelatore) e che consentirà il mantenimento della forma dello stesso sino a quel momento, assumendo una forma ad involucro. Inoltre, detto supporto o involucro, stante il materiale di cui è costituito, potrà essere utilizzato anche per la cottura dell'impasto ed essere, una volta che questo sarà cotto, riutilizzato nuovamente in quanto di materiale riciclabile, tutto ciò garantendo un adeguato livello di igiene, di contenimento dei costi e di rispetto dell'ambiente.

L'impasto, infatti, una volta preformato, durante la sua movimentazione, viene maneggiato solo insieme al supporto che lo contiene fino a completamento della sua cottura.

L'impasto, prima di essere pressato attraverso la chiusura degli stampi, viene ricoperto da una pellicola per la copertura di alimenti la quale, insieme all'involucro che contiene l'impasto, va a formare un tutt'uno con l'impasto consentendo il mantenimento della preformatura. Inoltre, la pellicola di copertura semplifica l'apertura dello stampo senza il pericolo che il pezzo preformato resti appiccicato allo stampo fisso e senza l'utilizzo di farina, normalmente usata per ovviare a questo inconveniente la quale, durante la cottura, può bruciare divenendo potenzialmente cancerogena. Ciò, consente, inoltre, di conferire all'impasto cotto un effetto croccante, un colore più intenso ed una cottura più rapida.

La lievitazione dell'impasto potrà precedere o seguire il procedimento di pressatura. Nel primo caso, l'impasto inserito nella pressa è già lievitato. Nel secondo, la lievitazione seguirà il procedimento di pressatura e verrà effettuata

tramite la sottoposizione dell'impasto a trattamento termico.

L'invenzione viene ulteriormente descritta nei seguenti esempi di attuazione non limitativi, con riferimento alle figure dei disegni annessi, in cui:

- la figura 1 é una vista schematica della sezione di un dispositivo per la pressatura di un pezzo preformato;
- la figura 2 é una vista schematica della sezione di un dispositivo dopo la pressatura del pezzo preformato;

Il dispositivo raffigurato in maniera schematica nelle figure 1 e 2 presenta uno stampo (2) inferiore mobile che agisce con uno stampo (5) superiore fisso. Una porzione d'impasto (1), costituita da una quantità prestabilita di impasto alimentare di opportuna composizione, viene posata nello stampo (2) inferiore mobile per essere pressata tra gli stampi (2), (5) e modellata a formare un pezzo (6) preformato. La porzione d'impasto (1) viene posata nello stampo (2) sopra ad un foglio (3) di supporto microforato modellabile e resistente al calore, per esempio un foglio di materiale polimerico tipo PTFE o TEFLON, che fungerà da supporto della porzione d'impasto (1) costituendo un involucro di contenimento della porzione d'impasto (1).

Prima della pressatura, la porzione d'impasto (1) viene ricoperta, sulla faccia opposta alla faccia appoggiata sul foglio (3) di supporto, con una pellicola (4) di copertura in materiale plastico per alimenti.

Il foglio (3) di supporto e la pellicola (4) di copertura sono disposti su facce opposte della porzione d'impasto (1) e si estendono oltre il bordo perimetrale della porzione d'impasto (1) per sovrapporsi uno all'altro alla chiusura degli stampi (2), (5) e avvolgere interamente la porzione d'impasto (1).

Nella fase di pressatura della porzione d'impasto (1) tra gli stampi (2), (5),

condotta a freddo, il foglio (3) di supporto e la pellicola (4) di copertura sono quindi interposti tra la porzione d'impasto (1) e rispettivamente lo stampo (2) mobile e lo stampo (5) fisso, in modo tale che la porzione d'impasto (1), il foglio (3) di supporto e la pellicola (4) di copertura formino un pezzo (6) unico preformato che consente il mantenimento della dimensione e forma della porzione d'impasto (1) anche senza necessità di precottura.

Il foglio (3) di supporto assume, dopo la pressatura, la forma dello stampo mobile (2) e ha consistenza tale da mantenere tale forma e fungere da supporto che ospita la porzione d'impasto (1).

Lo strato intermedio costituito dalla pellicola (4) di copertura tra lo stampo (2) mobile e la porzione d'impasto (1) semplifica inoltre l'apertura degli stampi (2), (5) senza il pericolo che parti di impasto restino appiccicate allo stampo (5) fisso.

È infine chiaro che il procedimento qui descritto ed illustrato può essere ulteriormente modificato senza uscire dall'ambito delle rivendicazioni.



INFOMARCHI S.r.l.

## RIVENDICAZIONI

- 1) Procedimento per la preparazione di una base per pizza, pane, piadine e/o prodotti simili, in cui detta base è ottenuta da una porzione d'impasto (1) che viene pressata tra uno stampo mobile (2) e uno stampo fisso (5); **caratterizzato dal fatto** che la pressatura della porzione d'impasto (1) avviene interponendo tra la porzione d'impasto (1) e gli stampi un foglio (3) di supporto e, rispettivamente, una pellicola (4) di copertura, in modo tale che la porzione d'impasto (1), il foglio (3) di supporto e la pellicola (4) di copertura formino un pezzo unico preformato che consente il mantenimento della dimensione e forma della porzione d'impasto anche senza necessità di precottura.
- 2) Procedimento secondo la rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto** che il foglio (3) di supporto e la pellicola (4) di copertura sono disposti su facce opposte della porzione d'impasto (1) e si estendono oltre il bordo perimetrale della porzione d'impasto per sovrapporsi uno all'altro alla chiusura degli stampi e avvolgere interamente la porzione d'impasto.
- 3) Procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto** che il foglio (3) di supporto viene alloggiato nello stampo (2) mobile per assumere, dopo la pressatura, la forma dello stampo (2) mobile e ha consistenza tale da mantenere tale forma e fungere da supporto che ospita la porzione d'impasto (1).
- 4) Procedimento secondo una delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato dal fatto** che il foglio (3) di supporto è realizzato con un materiale resistente al calore ed è microforato per consentire di ottimizzare la cottura della porzione d'impasto attraverso una distribuzione uniforme del calore.
- 5) Procedimento secondo una delle rivendicazioni precedenti, **caratterizzato**

**dal fatto** che sono utilizzati stampi intercambiabili per realizzare basi adatte a vari utilizzi, per esempio per pizza, pane, piadine e prodotti similari.

Per incarico della richiedente , ITALFORNI Pesaro SRL

INFOMARCHI SRL

Avv. Leonardo Criscuoli



INFOMARCHI S.r.l.

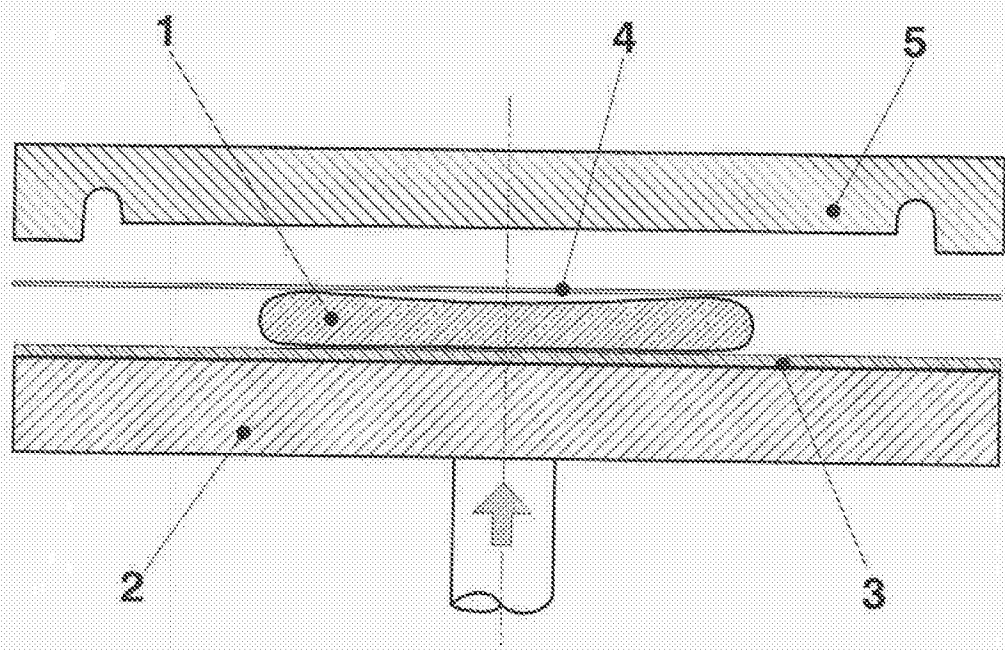


Fig.1

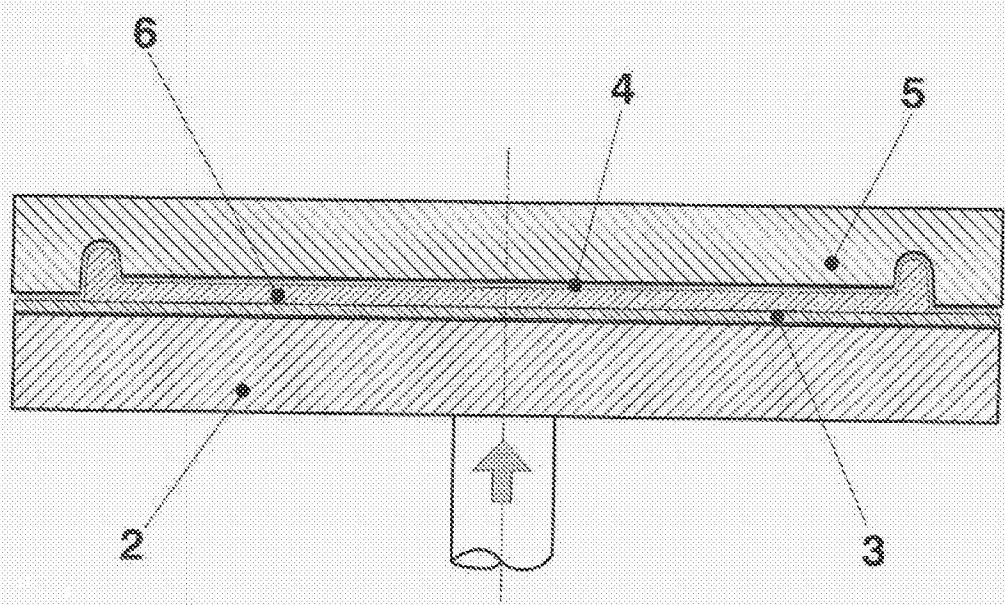


Fig.2

**INFO**  
ma@chi  
INFOMARCHI S.p.A.