

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| <b>DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO</b> | <b>102022000000854</b> |
| <b>Data Deposito</b>                | <b>19/01/2022</b>      |
| <b>Data Pubblicazione</b>           | <b>19/04/2022</b>      |

Classifiche IPC

Titolo

?UTENSILE DI STESURA PER ALIMENTI, IN PARTICOLARE PER PIZZA CONTEMPORANEA O SIMILI?

Descrizione del trovato avente per titolo:

**"UTENSILE DI STESURA PER ALIMENTI, IN PARTICOLARE PER PIZZA CONTEMPORANEA O SIMILI"**

INVENTORI:

A nome CHIERCHIA PASQUALE, di cittadinanza italiana, residente in via Madonna delle Grazie 248, Santa Maria la carità - 80050 - (NA)

A nome DOTTORE FRANCESCO PAOLO, di cittadinanza italiana, residente in via Giosuè Carducci 7, Gragnano - 80054 - (NA)

A nome QUARTO ALESSANDRO, di cittadinanza italiana, residente in via Perillo 8, Gragnano - 80054 - (NA)

**CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente trovato si riferisce ad un utensile per la stesura di impasti alimentari, in particolare pizza o simili, ad esempio focacce, pinse, torte salate eccetera. La descrizione seguente sarà riferita in particolare ad un utensile particolarmente adatto per pizza contemporanea, caratterizzata da un cornicione, cioè la parte esterna del disco di pizza che lo contorna, molto pronunciato che si crea grazie ad ampi alveoli, ma, come si potrà constatare facilmente, il presente utensile potrebbe essere utilizzato anche per altre tipologie di alimenti.

## **STATO DELLA TECNICA**

Come è noto allo stato della tecnica la pizza viene realizzata manualmente dal pizzaiolo. Sono altresì note macchine per la formatura della pizza le quali schiacciano la pallina d'impasto tra due superfici piane, così da causarne la riduzione di spessore e la contemporanea espansione radiale, secondo la configurazione a disco desiderata. Queste macchine tuttavia sono solamente in grado di produrre dei dischi piatti, di spessore uniforme, di pasta per pizza, nei quali manca quindi il classico cornicione delle pizze artigianali.

Un altro tipo di macchina è costituito da delle laminatrici che comprendono due rulli motorizzati, contrapposti ad una distanza tale da consentire il passaggio dell'impasto tra di essi.

In questo caso si ottiene un nastro di pasta dallo spessore uniforme e se si desidera una base da pizza rotonda bisogna operare successivamente una ulteriore formatura dell'impasto;

Per la realizzazione di pizze casalinghe è noto il mattarello utilizzato per schiacciare la pallina d'impasto. Tuttavia, ciò presenta la controindicazione di sollecitare maggiormente l'impasto dal punto di vista chimico-fisico, con il rischio di alterarne le caratteristiche organolettiche e quindi la qualità del prodotto ottenuto.

## PROBLEMA DA RISOLVERE

Compreso che la lavorazione solo con le mani richiede una certa capacità e manualità, che sono di solito appannaggio di persone esperte che svolgono questa mansione professionalmente, le soluzioni note all'arte agiscono tramite la laminazione dell'impasto da parte di rulli, pressatura tramite superfici piane e utilizzo di mattarello generando delle sollecitazioni di tipo meccanico nella massa della pasta, che possono deteriorarla o comunque alterarla influenzando negativamente sul prodotto finale, infatti lo schiacciamento violento provoca la rottura della maglia glutinica tale per cui il gas intrappolato durante la fase di lievitazione fuoriesce rendendo l'impasto più appiccicoso, meno soffice e con una minore crescita del cornicione in cottura.

Il problema tecnico che sta alla base del presente trovato è quello di escogitare un utensile in grado di esercitare sull'impasto un'azione simile a quella manuale dei pizzaioli, ovvero esercitare una spinta radiale in modo che il gas intrappolato all'interno dell'impasto possa essere direzionato verso il bordo e ottenere un cornicione più pronunciato e ricco di gas conferendo a questo, in seguito alla cottura, una spiccata alveolatura e sofficità. In ambito artigianale tale risultato non è ottenibile tramite l'utilizzo del classico mattarello cilindrico poiché quest'ultimo determinerebbe un disco di pizza di spessore omogeneo senza la formazione di un cornicione per i motivi su citati.

## ESPOSIZIONE DEL TROVATO

Lo scopo della presente invenzione è quello di proporre un utensile per stendere un impasto alimentare in grado di ovviare agli inconvenienti sopra lamentati, ed in particolare adatto per la realizzazione artigianale della pizza o simili.

Le caratteristiche ed i vantaggi dell'utensile, secondo la presente invenzione, saranno evidenti dalla descrizione di seguito riportata, data a titolo esemplificativo e non limitativo, di una sua forma di realizzazione e applicazione, in accordo ai disegni allegati. In detti disegni:

- la figura 1 è una vista frontale;
- la figura 2 è la vista dell'utensile sezionato assialmente;
- la figura 3 è una vista dall'alto dell'utensile;
- La figura 4 illustra la fase di lavorazione A
- La figura 5 illustra la fase di lavorazione B
- La figura 6 rappresenta l'utensile

Prima di descrivere la forma di realizzazione, si chiarisce, inoltre, che la presente descrizione non è limitata nella sua applicazione ai dettagli costruttivi descritti nella seguente descrizione utilizzando le figure allegate. Infatti, l'esempio seguente è fornito a titolo di illustrazione del trovato e non è inteso come una limitazione dello stesso. Il presente trovato può prevedere altre forme di realizzazione e può essere messo in pratica o realizzato in altri svariati modi. Resta, quindi, inteso che il presente trovato sarà comprensivo di tali varianti

di realizzazione e/o utilizzazione. Inoltre, si chiarisce che la fraseologia e terminologia qui utilizzata è a fini descrittivi e non deve essere considerata come limitante. Con riferimento alla Fig.1 è rappresentato un utensile (1) composto da un'impugnatura (2) connessa ad un corpo (3). La superficie di lavoro (4), del corpo (3), è realizzata per rivoluzione intorno all'asse (X) di un profilo a doppia curvatura, di raggio  $R4'$  e  $R4''$ , con superficie di primo contatto (5). Tale superficie di primo contatto (5) è stata introdotta per meglio illustrare il funzionamento, in quanto è parte integrante della superficie di lavoro (4). Le Fig. 4 e 5 illustrano un possibile ciclo di lavorazione manuale che consente di ottenere uno spessore crescente dal centro alla periferia del disco, con formazione di un alto cornicione, ricco di gas, che incornicia e borda il disco di pasta della pizza (Y). Ciò viene ottenuto posizionando inizialmente l'utensile (1) sul centro della pallina d'impasto ed applicando manualmente una pressione verticale che consente di ridurre lo spessore al centro e accompagnare dolcemente i gas intrappolati all'interno dell'impasto, durante la fase di lievitazione, verso l'esterno. Successivamente, tramite l'impugnatura (2) l'utilizzatore inclina il trovato a seconda dell'azione che si vuole esercitare, premendolo sull'impasto, e lo ruota, a piacimento, lungo tutta la costa del cornicione pre-formato, nella fase illustrata nella Fig. 4, in modo da accompagnarlo verso l'esterno tramite un moto che può essere composto da una rotazione dell'utensile (1) attorno al proprio asse (X) e di rotazione dell'utensile (1) attorno all'asse centrale (Z) dell'impasto con la

possibilità di spostarlo per ottenere ulteriore adattamento al diametro desiderato. In questo modo, grazie all'azione radiale, i gas vengono spinti verso l'esterno e rimangono intrappolati nel bordo cosicché a valle della cottura il cornicione risulti alto, alveolato e soffice. È chiaro che all'utensile (1) per la stesura di impasti alimentari fin qui descritto possono essere apportate modifiche e/o aggiunte di parti, senza per questo uscire dall'ambito del presente trovato come definito dalle rivendicazioni.

È chiaro anche che, sebbene il presente trovato sia stato descritto con riferimento ad un esempio specifico, una persona esperta del ramo potrà senz'altro realizzare molte altre forme equivalenti di utensile per stesura di impasti alimentari, aventi le caratteristiche espresse nelle rivendicazioni e quindi tutte rientranti nell'ambito di protezione da esse definito.

Nelle rivendicazioni che seguono, i riferimenti tra parentesi hanno il solo scopo di facilitare la lettura e non devono essere considerati come fattori limitativi per quanto attiene all'ambito di protezione sotteso nelle specifiche rivendicazioni.

## RIVENDICAZIONI

1. Utensile (1) per la stesura dell'impasto alimentare, particolarmente adatto per pizza o simili, comprendente una superfice di lavoro (4), **caratterizzato dal fatto che** detta superfice di lavoro (4) viene messa in esercizio per mezzo di un'impugnatura (2) in maniera tale che il ciclo operativo è attuato posizionando inizialmente il trovato sull'impasto (Y) ed esercitando, tramite la contrapposizione di detta superfice di primo contatto (5) sull'impasto, una pressione sostanzialmente verticale in modo da ridurre lo spessore al centro e spingere i gas verso la periferia per poi proseguire inclinando gradualmente l'utensile (1) in modo da premere detta superfice di lavoro (4) sull'impasto e accompagnare ulteriormente quest'ultimo e i gas verso l'esterno attraverso un'azione radiale.
2. Utensile (1) secondo la rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** la contrapposizione di detta superfice di lavoro (4) sull'impasto spinge i gas e il bordo verso la periferia dell'impasto stesso, aumentandone l'estensione, mediante la contemporanea rotazione di detto Utensile (1) ed applicazione di pressione, sottolineando che la rotazione di detto Utensile (1) può avvenire intorno all'asse centrale dell'impasto (Y) o ad asse diverso per ottenere estensione maggiore ed eventualmente anche intorno al proprio asse.
3. Utensile (1) secondo la rivendicazione 1 e successive, **caratterizzato dal fatto che** detta superfice di primo

contatto (5) consente di distribuire la pressione sull'impasto (Y) in modo da preservare lo spessore dello stesso evitandone la rottura.

4. Utensile (1) secondo la rivendicazione 1 e successive, **caratterizzato dal fatto che** può essere automatizzato mediante il collegamento ad un sistema meccanizzato.
5. Utensile (1) secondo la rivendicazione 1 e successive, **caratterizzato dal fatto che** detta superfice di lavoro (4) esercita una spinta dal centro verso l'esterno.
6. Utensile (1) secondo la rivendicazione 1 e successive, **caratterizzato dal fatto che** i materiali impiegati, nonché le dimensioni e le forme, potranno essere qualsiasi a seconda delle esigenze.
7. Utensile (1) secondo la rivendicazione 1 e successive, **caratterizzato dal fatto che** può presentare un rivestimento a seconda delle necessità e/o miglioramenti per l'uso.

# ILLUSTRAZIONE DEI DISEGNI

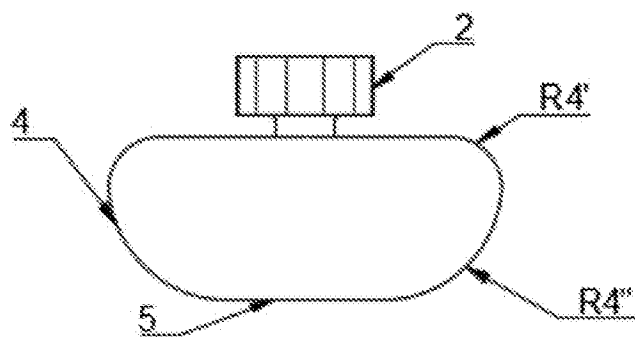


Fig. 1

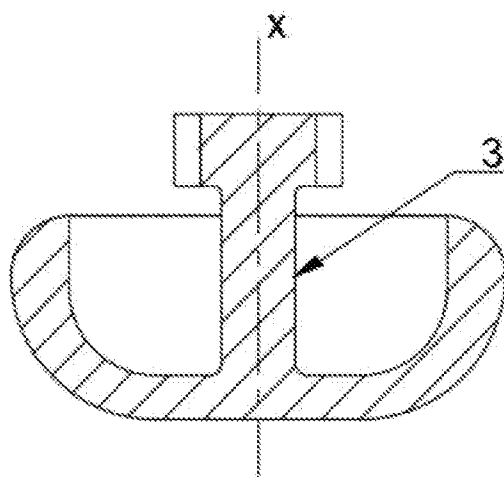


Fig. 2

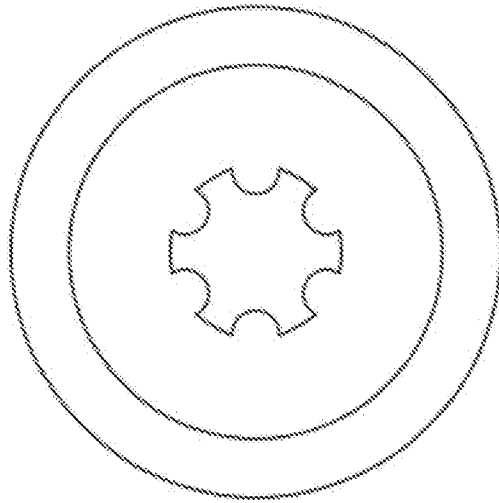


Fig. 3

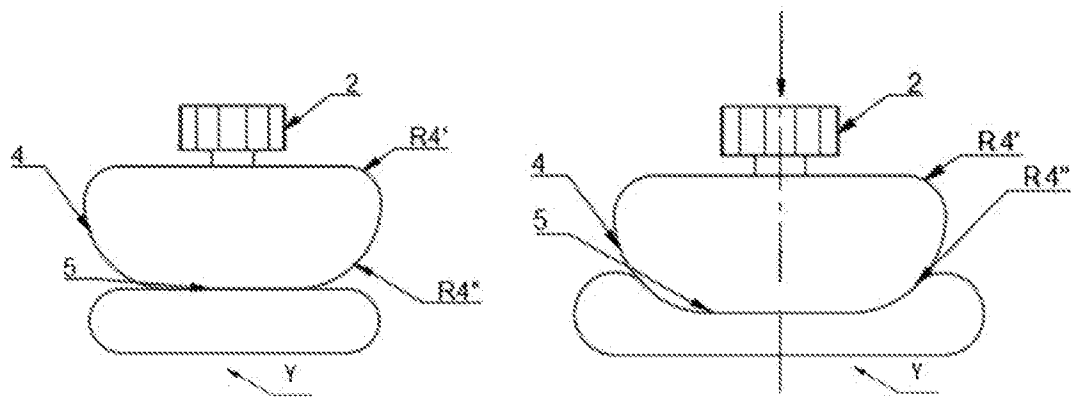


Fig. 4

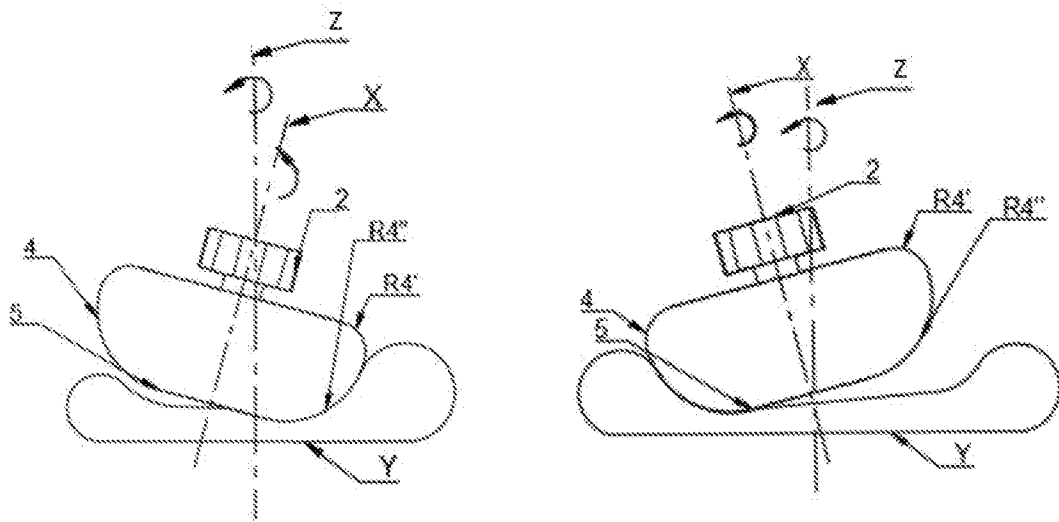


Fig. 5

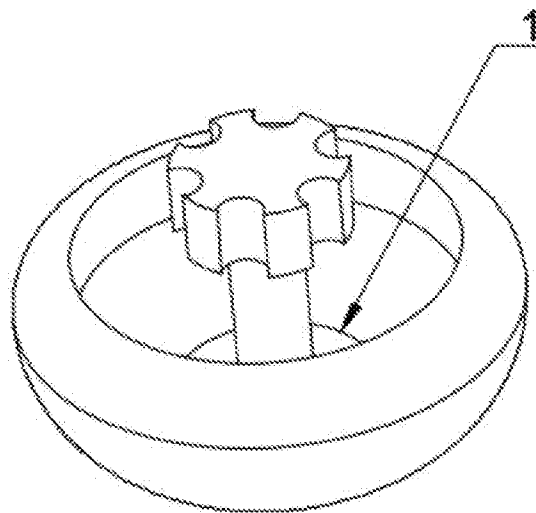


Fig. 6