



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

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| <b>DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO</b> | <b>102010901893811</b> |
| <b>Data Deposito</b>                | <b>26/11/2010</b>      |
| <b>Data Pubblicazione</b>           | <b>26/05/2012</b>      |

Classifiche IPC

Titolo

|                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UN PROCEDIMENTO PER PREPARARE UNO SNACK A BASE DI PASTA FRESCA PRONTO AL CONSUMO, LO SNACK COSI OTTENUTO E IL SUO USO ALIMENTARE</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Descrizione a corredo della domanda di brevetto per invenzione industriale dal titolo:

**UN PROCEDIMENTO PER PREPARARE UNO SNACK A BASE DI  
PASTA FRESCA PRONTO AL CONSUMO, LO SNACK COSI'**

**5 OTTENUTO E IL SUO USO ALIMENTARE**

A nome di Pepi Ilaria, nata a Siena (SI) il  
10/12/1982 e residente in Via Strada n. 146, CAP  
53018 Sovicille fraz. San Rocco a Pilli (SI) C.F.  
PPELRI82T50I726H, rappresentata dall'Ing. Mario Emmi  
10 dello Studio Brevetti Turini s.r.l., Via Lamarmora n.  
55, CAP 50121 Firenze (FI), iscritto all'Albo  
Consulenti Brevetti con il n. 1298B.  
Inventore designato: Pepi Ilaria

**15 Campo Tecnico dell'Invenzione**

La presente invenzione riguarda un procedimento  
utile per preparare uno snack, preferibilmente  
salato, pronto per il consumo, in cui detto snack è  
sostanzialmente costituito da una pasta, secca,  
20 fresca o ripiena, opportunamente trattata così da  
risultare direttamente assumibile senza la necessità  
di doverla previamente sottoporre ad un tradizionale  
procedimento di cottura.

Detto snack si è dimostrato assai stabile alla  
25 conservazione, molto gradevole al gusto, ben  
digeribile e particolarmente utile da consumarsi come  
antipasto, aperitivo, stuzzichino spezza fame,

merendina, e così via, come complemento o anche in alternativa agli snack salati noti e comunemente usati.

5 L'invenzione riguarda anche lo snack realizzato tramite il procedimento della presente invenzione ed il suo utilizzo in campo alimentare.

#### Breve Descrizione dell'Arte Nota

10 Come è ben noto nel settore, gli snack oggi in commercio sono prevalentemente costituiti dai cosiddetti prodotti da forno, dolci o salati, cioè prodotti sostanzialmente lievitati e cotti al forno. In pratica per questi ultimi la base degli ingredienti è quella dei prodotti da forno (pane, sfoglia dolce e salata) e dei grissini in genere.

15 Un esempio di snack salati reperibili in commercio è rappresentato da chips croccanti di grano, leggermente salati, a base di semolato di grano duro, olio di girasole, sale e lievito, cotti in forno per il tempo necessario.

20 Un altro tipo di snack salato estremamente diffuso è costituito dalle patatine fritte, che sono preparate in un'ampia varietà di tipi.

Gli snack salati sono perfetti come antipasto, aperitivo, stuzzichino spezza fame, merendine, e così  
25 via, ad esempio come accompagnamento ad un bicchiere

di vino per il tipico aperitivo italiano, a formaggi, a salumi o ad un cocktail.

#### Problema Tecnico

5 A conoscenza della richiedente non sono noti in commercio snack a base di pasta, secca, fresca, o ripiena, pronti per essere direttamente consumati senza che la stessa debba necessariamente essere previamente cotta in acqua, come di norma.

10 Eppure sarebbe molto utile, sia dal punto dietetico che commerciale, poter disporre di uno snack a base di pasta, che, come noto, è un componente essenziale della dieta mediterranea, da potersi consumare direttamente in analogia o anche in alternativa agli snack salati noti, patatine fritte  
15 comprese.

Scopo della presente invenzione è quello di rispondere in modo adeguato alla necessità sopra evidenziata.

#### Sommario dell'Invenzione

20 Il Richiedente ha ora del tutto inaspettatamente trovato che, sottoponendo la pasta ad un opportuno trattamento di frittura, in opportune condizioni, è possibile dare una risposta adeguata al problema tecnico generato dalla necessità sopra indicata.

Forma, pertanto, un oggetto della presente invenzione un procedimento per preparare uno snack a base di pasta, preferibilmente salato, pronto per il consumo, come riportato nella rivendicazione  
5 indipendente allegata.

Forma un altro oggetto della presente invenzione lo snack a base di pasta ottenibile tramite il procedimento di cui sopra, come riportato nella rivendicazione indipendente allegata.

10 Forma un ulteriore oggetto della presente invenzione l'uso di detto snack di cui sopra in campo alimentare, come riportato nella rivendicazione indipendente allegata.

Altri oggetti della presente invenzione sono  
15 descritti nelle allegate rivendicazioni dipendenti.

#### Descrizione Dettagliata dell'Invenzione

La presente invenzione è diretta ad un procedimento per preparare uno snack a base di pasta, secca, fresca o ripiena, più preferibilmente, di  
20 pasta fresca, pronto per il consumo, caratterizzato dal fatto di comprendere almeno una fase b) in cui:

b) detta pasta, preferibilmente fresca, viene passata in una friggitrice in olio bollente per il tempo necessario/sufficiente ad ottenere un prodotto finale  
25 dorato e croccante.

Detta pasta, preferibilmente fresca, è costituita da un qualsiasi tipo di pasta, preferibilmente fresca, da cuocersi tradizionalmente in acqua prima del consumo, di produzione industriale o artigianale,  
5 di produzione tipica locale/regionale o nazionale, di diffusione sul mercato più o meno estesa.

Particolarmente preferiti sono i formati di pasta più sottile.

Per quanto riguarda il formato/il tipo di pasta,  
10 ogni tipo di formato è usabile; a titolo di esempio assolutamente non limitativo si possono usare spaghetti, tagliatelle, spaghetti alla chitarra, maccheroni, rigatoni, fusilli, sedani, conchiglie, farfalle, i bigoli (specialità' del Veneto d'Italia),  
15 i troccoli (prodotti del meridione d'Italia), gli strangozzi (tipici dell'Umbria d'Italia), i pici (tipici della Toscana d'Italia, precisamente della zona sud della provincia di Siena o anche di Grosseto; in alcune zone sono chiamati anche pinci),  
20 e così via.

In una realizzazione particolarmente preferita dell'invenzione, vengono usati i pici/pinci di pasta fresca, che sono una specialità nota in tutto il mondo (sostanzialmente, si tratta di una sorta di  
25 spaghettoni lunghi di pasta fresca di diametro

compreso da 3 a 4 mm), che, per la preparazione dello snack, vengono preferibilmente tagliati a dare la misura desiderata, cioè quella maggiormente utile alla loro passata in olio bollente.

5           L'olio bollente in cui la suddetta pasta, preferibilmente fresca, viene fritta è impiegato ad una temperatura mediamente compresa da 160°C a 190°C; preferibilmente, detta temperatura è compresa da 165°C a 185°; più preferibilmente, detta temperatura  
10       è compresa da 170°C a 180°; ancor più preferibilmente, è di circa 175°C.

          Detto olio è un olio vegetale preferibilmente selezionato dal gruppo consistente di: olio di arachidi e/o olio di semi di girasole e/o olio di  
15       semi di mais e/o olio d'oliva e/o olio di colza e/o olio di semi di zucca e/o olio di semi vari e/o loro miscele; più preferibilmente, detto olio vegetale è selezionato da olio di arachidi e/o olio di semi di girasole e/o olio d'oliva e/o olio di semi vari e/o  
20       loro miscele; ancor più preferibilmente, da olio di arachidi e/o olio di semi di girasole.

          In una realizzazione particolarmente preferita, detto olio è olio di arachidi e la temperatura di frittura è di circa 175°C.

25           Il tempo di frittura necessario/sufficiente per

ottenere un prodotto finale dorato e croccante,  
pronto all'uso secondo l'invenzione, dipende  
sostanzialmente dal tipo di pasta utilizzato; detto  
tempo è abbastanza breve, mediamente dell'ordine di  
5 pochi minuti.

Preferibilmente, detto tempo di frittura è  
compreso da 1 min a 15 min; più preferibilmente, è  
compreso da 2 min a 12 min; ancor più  
preferibilmente, è compreso da 4 min a 10 min. In una  
10 realizzazione particolarmente preferita, detto tempo  
di frittura è compreso da 5 a 8 min.

La pasta, preferibilmente fresca, per preparare  
uno snack secondo la presente invenzione può essere  
acquistata o direttamente preparata prima del suo  
15 uso.

Preferibilmente, la pasta viene direttamente  
preparata prima del suo uso. In questo caso si  
possono vantaggiosamente inserire ingredienti  
addizionali interi (ad esempio foglie, o semi, o,  
20 comunque, ingredienti addizionali non in polvere),  
mentre la pasta fresca in commercio può contenere  
ingredienti addizionali in polvere o potrebbe non  
essere idonea sia per l'umidità residua non ottimale,  
sia per eventuali processi di pastorizzazione subiti.

25 In una realizzazione dell'invenzione, il

procedimento per preparare uno snack a base di pasta fresca pronto per il consumo, secondo la presente invenzione, può ulteriormente comprendere una fase a), precedente la fase b) di cui sopra, in cui viene  
5 preparata la pasta fresca da utilizzare nella fase b).

La pasta fresca utilizzabile nel procedimento della presente invenzione è una pasta preparata con i tradizionali metodi e con apparecchiature,  
10 industriali e/o artigianali, universalmente noti e comunemente usati per preparare la pasta.

A solo titolo di esempio, assolutamente non limitante del potenziale applicativo dell'invenzione, in una realizzazione particolarmente preferita, i  
15 "pici", di cui in precedenza, sono ottenuti dalla lavorazione dei seguenti ingredienti di base: farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, acqua, (più, eventuale ingrediente addizionale, semi di sesamo, 10%), sale, impiegati nelle opportune  
20 quantità, comunemente note ai tecnici del settore.

In altre possibili realizzazioni, sono usabili anche altri tipi di farine quali, ad esempio, farina integrale, kamut, farina di mais e così via.

Il procedimento per preparare uno snack a base di  
25 pasta, preferibilmente fresca, pronto per il consumo,

secondo la presente invenzione, ulteriormente  
comprende una fase c), successiva alla fase b) di cui  
sopra, in cui il prodotto finale dorato e croccante  
derivante da detta fase b), viene estratto dall'olio  
5 bollente, scolato asciugato, salato in superficie e  
confezionato nelle confezioni desiderate secondo  
metodi e con apparecchiature comunemente usate nel  
settore.

*Esempio sperimentale*

10 A titolo di esempio realizzativo dell'invenzione,  
comunque, assolutamente da non intendersi limitativo  
della medesima da parte del tecnico esperto del  
settore, viene qui di seguito esemplificata la  
preparazione dello snack pronto all'uso a base di  
15 "pici":

a) vengono miscelati ed impastati tutti gli  
ingredienti sopra descritti, con l'aggiunta di  
sola acqua, utilizzando una impastatrice  
tradizionale, dopo di che, con l'impasto ottenuto,  
20 viene effettuata la formatura del prodotto (ad  
esempio utilizzando una opportuna trafilatura);

b) dopo tale formatura, il prodotto viene immerso  
nell'olio bollente, preferibilmente in olio di  
arachidi a circa 175°C, per il tempo necessario  
25 per raggiungere la doratura e la cottura degli

ingredienti (preferibilmente, circa da 5 a 8 min);  
c) dopo il trattamento in olio bollente, il prodotto  
viene scolato, salato in superficie e confezionato  
con metodi tradizionalmente noti.

5        Lo snack a base di pasta, preferibilmente fresca,  
preparato secondo il procedimento dell'invenzione ha  
dimostrato di possedere interessanti proprietà  
organolettiche e nutrizionali del tutto inaspettate.

Esso si è infatti dimostrato molto gradevole al  
10    gusto e appetitoso, leggero e ben digeribile (grazie  
al suo contenuto in carboidrati, fornitori di energia  
a pronto rilascio) e particolarmente utile da  
consumarsi come antipasto, aperitivo, stuzzichino  
spezza fame, merendina, e così via, come complemento  
15    o anche in alternativa agli snack salati noti e  
comunemente usati. Inoltre, grazie al procedimento di  
frittura sopra descritto, l'umidità del prodotto  
viene inaspettatamente assorbita molto velocemente  
facendo sì che la conservazione del prodotto aumenti  
20    in modo significativo (si è, quindi, reso possibile  
aumentare notevolmente la scadenza al prodotto  
stesso) e inoltre, altrettanto inaspettatamente, il  
prodotto fresco di partenza viene cotto perfettamente  
e omogeneamente in un tempo davvero breve senza  
25    bruciarsi o seccarsi eccessivamente.

E', pertanto, un ulteriore oggetto della presente invenzione anche lo snack a base di pasta, preferibilmente fresca, ottenibile tramite il procedimento dell'invenzione, come descritto nella  
5 descrizione precedente.

E' poi un ulteriore oggetto della presente invenzione anche l'uso in campo alimentare, come alimento a pronto consumo, dello snack a base di pasta, preferibilmente fresca, come descritto nella  
10 descrizione precedente.

RIVENDICAZIONI

1. Un procedimento per preparare uno snack a base di pasta, secca, fresca o ripiena, pronto per il  
5 consumo, caratterizzato dal fatto di comprendere almeno una fase b) in cui:

b) detta pasta viene passata in una friggitrice in olio bollente per il tempo necessario/sufficiente ad ottenere un prodotto finale cotto, dorato e  
10 croccante.

2. Il procedimento secondo la rivendicazione 1, in cui detta pasta è una pasta fresca.

3. Il procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, in cui detta pasta fresca è selezionata da un  
15 qualsiasi tipo di pasta fresca, da cuocersi tradizionalmente in acqua prima del consumo; preferibilmente, la pasta è costituita dai "pici".

4. Il procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto olio è un  
20 olio vegetale selezionato dal gruppo consistente di: olio di arachidi e/o olio di semi di girasole e/o olio di semi di mais e/o olio d'oliva e/o olio di colza e/o olio di semi di zucca e/o olio di semi vari e/o loro miscele; più preferibilmente, detto olio  
25 vegetale è selezionato da olio di arachidi e/o olio

di semi di girasole e/o olio d'oliva e/o olio di semi vari e/o loro miscele; ancor più preferibilmente, da olio di arachidi e/o olio di semi di girasole.

5     **5.** Il procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto olio è utilizzato ad una temperatura mediamente compresa da 160°C a 190°C; preferibilmente, detta temperatura è compresa da 165°C a 185°; più preferibilmente, detta temperatura è compresa da 170°C a 180°; ancor più  
10   preferibilmente, è di circa 175°C.

**6.** Il procedimento secondo una qualsiasi delle rivendicazioni precedenti, in cui detto tempo necessario/sufficiente ad ottenere un prodotto finale cotto, dorato e croccante è compreso da 1 min a 15  
15   min; più preferibilmente, è compreso da 2 min a 10 min; ancor più preferibilmente, è compreso da 3 min a 5 min.

**7.** Uno snack a base di pasta ottenibile tramite il procedimento secondo una qualsiasi delle  
20   rivendicazioni precedenti; preferibilmente, detto snack è a base di pasta fresca.

**8.** Lo snack secondo la rivendicazione 7, in cui la pasta è quella di origine toscana nota col nome i "pici".

25   **9.** Uso di uno snack a base di pasta, preferibilmente

fresca, secondo una qualsiasi delle rivendicazioni 7  
e 8, come alimento a pronto consumo.

5

10

15

20

25