



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
PIATTO TIPICO “CAVALLO PESTO DI PARMA”**
“Cavàl pist”

**Iscritto nell’elenco dei Piatti e Prodotti Tipici dell’Emilia Romagna
XI Revisione 2011, n° 22 - Decreto Legislativo 173/1998, Art. 8**

Gli operatori commerciali aderenti alla Associazione per la Tutela del Cavallo Pesto di Parma, che espongono il logo ed il disciplinare di produzione presso la propria attività commerciale, riuniti in assemblea, a seguito di una approfondita ricerca storica ed ad un ampio dibattito concordano e stabiliscono quanto segue:

al fine della produzione del

PIATTO TIPICO DI CAVALLO PESTO DI PARMA

è deciso il seguente disciplinare:

Materia Prima.

***CARNE SCELTA DI CAVALLO DISOSSATA E SGRASSATA DI PRIMA QUALITA’
ED ESCLUSIVAMENTE MACELLATA IN ITALIA***

Lavorazione.

***MACINATURA CON PIASTRA FORO 6 - RIPETUTA MINIMO 3 PASSAGGI
MASSIMO 4 PASSAGGI DI MACINATURA***

Ingredienti “CONCIA”

90% sale iodato marino 10% restanti spezie o aromi naturali

SALE IODATO MARINO

PEPE NERO O BIANCO

CANNELLA

CHIODI DI GAROFANO

NOCE MOSCATA

E/O AROMI NATURALI

Dosaggi per piatto 4 persone.

Carne scelta di cavallo gr 800

Concia gr 5

Prima del consumo aggiungere olio extra vergine d’oliva italiano, q.b.

Si fa esplicito divieto a conservanti, coloranti o altri prodotti analoghi.

Stabilito in Parma il 13/07/2010

***Il Presidente
Fabio Ferraroni***