



COMUNE DI CASTELDACCIA
Provincia di Palermo
COMMISSIONE DE.C.O.

***Disciplinare di produzione del
Buccellato di Casteldaccia***

Art. 1 – Denominazione Geografica

La denominazione “Buccellato di Casteldaccia “ e' riservata al prodotto le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo a Casteldaccia (PA) dove storicamente si è sviluppata con caratteristiche uniche e tipiche.

Art. 2 - Il Buccelato di Casteldaccia viene prodotto nelle due note versioni A) con le mandorle B) con i fichi.

Art. 3 - Le materie prime utilizzate per la loro produzione sono esclusivamente reperiti nell'ambito della regione Sicilia.

Art. 4 – Produzione del Buccellato di Casteldaccia con le mandorle

A) Ingredienti per il ripieno: Mandorle (spellate con tutta la buccia) tritate ,melone bianco invernale , zucchero,vanillina,zuccata,cannella ,olio di mandorle,zucchero a velo.(Il ripieno deve rappresentare almeno il 50% del peso totale).

B) Pasta frolla siciliana (con sugna)

C) Forma:La forma del buccelato con le mandorle e' a semiluna.

D) Peso: Il buccellato con le mandorle deve avere un peso che oscilla tra i 70 ed i 100 g

E) Dopo che il ripieno viene assemblato nella psta frolla con la classica forma a semiluna il processo si conclude con la cottura al forno e la spolverata di zucchero a velo

Art. 5 – Produzione del Buccellato di Casteldaccia con i fichi secchi.

**A) Ingredienti: Fichi secchi mandorle,nocchie,ciooccolato fondente a gocce,zuccata a cubetti,marmellata,uva passa,scorza di arancia,vanillina cannella in polvere.
Zucchero a velo**

B) Pasta frolla siciliana (con sugna)

C) Forma: La forma del buccelato con i fichi e' a parallelogramma.

D) Peso: Il buccelato con i fichi deve avere un peso che oscilla tra i 70 ed i 100 g

E) Dopo che il ripieno viene assemblato nella pasta frolla con la classica forma a parallelogramma, il processo si conclude con la cottura al forno e la spolverata di zucchero a velo