

ma

domanda di
brevetto
per invenzione industriale
in Italia

domanda n° BO2011A000715

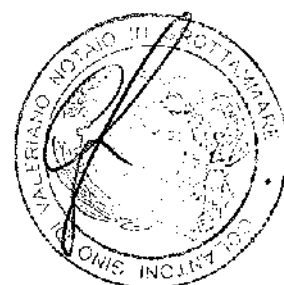
depositata il 15 dicembre 2011

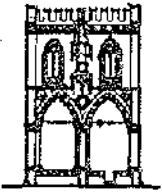
titolare

titolo "Procedimento per la preparazione di paste fresche
farcite"

durata anni 20 con decorrenza dal 15 dicembre 2011

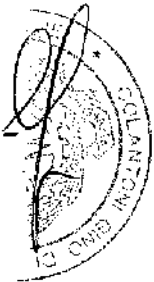
ns. rif. 147.102.BI.11





Camera di Commercio Industria, Artigianato e
Agricoltura di BOLOGNA

Verbale di Deposito
Domanda di Brevetto
per INVENZIONE INDUSTRIALE



Numero domanda: BO2011A000715

CCIAA di deposito: BOLOGNA

Data di deposito: 15/12/2011

In data 15/12/2011 il richiedente ha presentato a me sottoscritto la seguente domanda di brevetto per Invenzione Industriale.

BOLOGNA, 15/12/2011

L'Ufficiale Rogante

Diritti di Segreteria
Bollo Virtuale

15,00 EURO
EURO



A. RICHIEDENTE

Cognome Nome/
Denominazione

C. TITOLO

Titolo PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI PASTE FRESCHE
FARCITE

D. INVENTORE DESIGNATO

Cognome Nome

Cognome Nome

Cognome Nome



E. CLASSE PROPOSTA

Classe 23 - Fili per uso tessile.

I. MANDATARIO ABILITATO PRESSO L'UIBM

Mandatario

Denominazione
Studio

I. ANNOTAZIONI SPECIALI

Annotazione speciale VEDI ANNOTAZIONE AGGIUNTIVA
LETTERA D'INCARICO GENERALE A NOME DELLA RICHIEDENTE
DEPOSITATA IL 15/12/2011 DOM. N. BO2011A000713

M. DOCUMENTAZIONE DICHIARATA**Lista documenti Attestato Versamento**

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 0

Rivendicazione in Italiano

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 1

Rivendicazione in Inglese

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 1

Descrizione in Italiano

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 5

Riassunto in Italiano

Numero esemplari allegati : 1

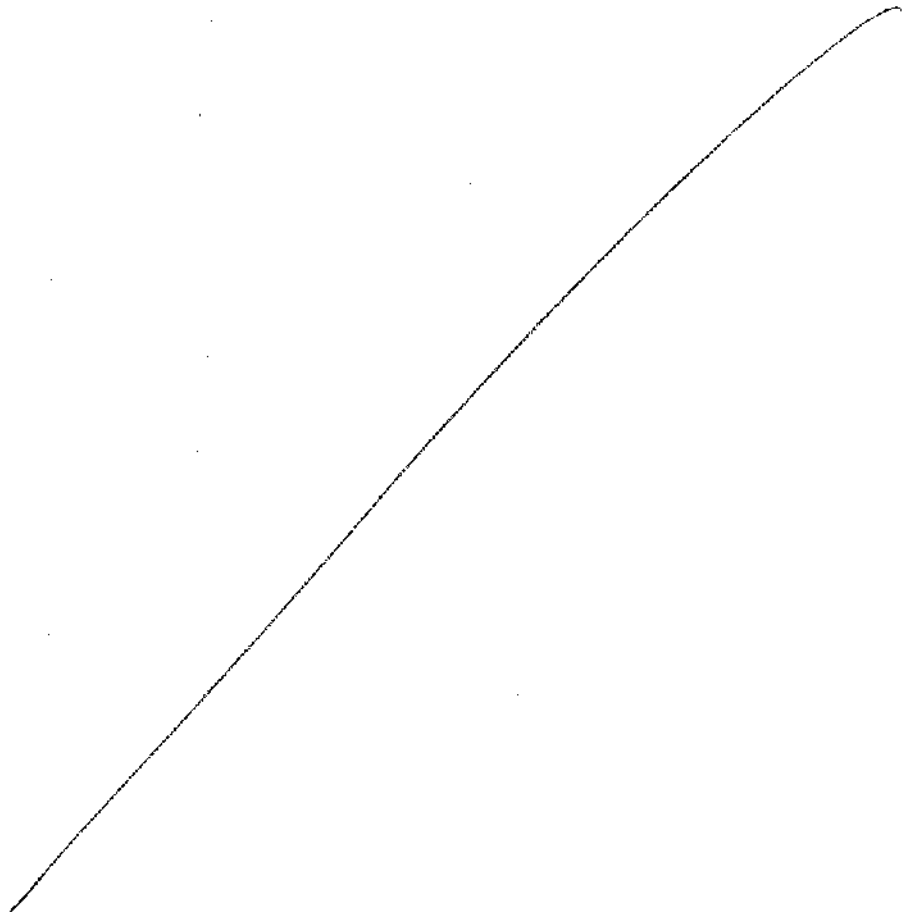
Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 1

Versamento Importo: 50,00
in euro**Copia autentica** Non richiesta**Anticipata accessibilità** Non concessa
al pubblico

Riassunto

Il procedimento per la preparazione di paste fresche farcite con un ripieno di carne prevede di macinare una quantità predeterminata di carne di kebab cotta e di amalgamare detta carne di kebab macinata con ulteriori ingredienti, in modo da ottenere un composto tenero omogeneo. Si provvede quindi a deporre
5 quantità predeterminate di detto composto tenero su almeno una sfoglia di pasta fresca precedentemente predisposta e a richiudere la sfoglia sul ripieno, tagliando la pasta nei formati desiderati.



DescrizionePROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI PASTE FRESCHE FARCITE

A nome:

con sede a:

5 Inventori designati:

Campo tecnico

La presente invenzione ha per oggetto un procedimento per la preparazione di tortellini, ravioli, lasagne o altre paste fresche farcite, applicabile in particolare
10 nell'industria alimentare.

Arte nota

È nota attualmente, nel settore alimentare, la preparazione di paste fresche farcite quali ad esempio tortellini, ravioli, lasagne e simili. In particolare, tali paste fresche sono usualmente farcite con un ripieno di carni macinate o di magro. Il
15 ripieno di carni è normalmente costituito da un composto tenero di carni di maiale, di manzo e di pollo o tacchino, in opportune proporzioni.

La tradizionale preparazione delle paste fresche farcite avviene manualmente, deponendo ad esempio quantità predeterminate del suddetto composto tenero su una sfoglia di pasta fresca precedentemente realizzata o, dopo aver richiuso
20 la sfoglia sul ripieno, tagliando la pasta nei formati desiderati.

Più recentemente si è diffuso anche il consumo di paste fresche farcite di produzione industriale o semiindustriale, fornite ai consumatori già pronte per essere cotte. Tale prodotto è realizzato mediante apposite macchine, dotate in genere di stampi intercambiabili che permettono la produzione di diversi formati.
25 Le paste fresche farcite sono poste in vendita racchiuse all'interno di vaschette in



atmosfera protetta oppure surgelate.

Le paste fresche farcite di produzione industriale offrono un evidente beneficio ai consumatori in termini di tempo di preparazione, oltre a un costo inferiore rispetto a quelle di produzione artigianale, ma risultano in genere inferiori qualitativamente rispetto a queste ultime. In particolare viene lamentato il fatto che le paste fresche farcite di produzione industriale, se fornite congelate per aumentare il tempo di conservazione, altrimenti assai ridotto a motivo del ripieno di carne, perdono al momento della cottura la consistenza e il gusto dei prodotti preparati e cotti all'istante.

10 Nel settore specificato è pertanto sentita l'esigenza di prodotti che, pur mantenendo i vantaggi di una rapida preparazione propri dei prodotti industriali, soddisfino i consumatori anche per la loro qualità.

Un'altra esigenza che si manifesta sovente nel settore alimentare è di proporre prodotti innovativi anche dal punto di vista del gusto e della presentazione, in particolare per la scelta degli ingredienti.

Presentazione dell'invenzione

Il compito del presente trovato è quello di risolvere i problemi citati, escogitando un procedimento che consenta di operare in maniera innovativa la preparazione industriale di paste fresche farcite.

20 Nell'ambito di tale compito, è ulteriore scopo della presente invenzione quello di proporre un procedimento che assicuri un elevato livello qualitativo del prodotto preparato.

Un altro scopo dell'invenzione è quello di fornire un procedimento per la preparazione di paste fresche farcite destinate a un'ampia platea di consumatori.

25 Un ulteriore scopo dell'invenzione è quello di fornire un procedimento per la



preparazione di paste fresche farcite di semplice concezione, di impiego versatile, nonché di costo relativamente economico.

Non ultimo scopo dell'invenzione è quello di fornire un ripieno per farcire paste fresche preparate secondo il suddetto procedimento.

- 5 Gli scopi citati vengono raggiunti, secondo la presente invenzione, dal procedimento per la preparazione di paste fresche farcite secondo la rivendicazione 1.

Secondo la presente invenzione, il procedimento per la preparazione di paste fresche farcite con un ripieno di carne prevede di macinare una quantità
10 predeterminata di carne di kebab cotta e di amalgamare detta carne di kebab macinata con ulteriori ingredienti, in modo da ottenere un composto tenero omogeneo. Si provvede quindi a deporre quantità predeterminate di detto composto tenero su almeno una sfoglia di pasta fresca precedentemente predisposta.

- 15 Preferibilmente si provvede successivamente a richiudere la sfoglia sul ripieno e a tagliare la pasta nei formati desiderati.

Opportunamente il procedimento in oggetto prevede di congelare le paste fresche farcite così ottenute.

Forme di realizzazione dell'invenzione

- 20 il procedimento in oggetto per la preparazione di paste fresche farcite prevede di macinare una quantità predeterminata di carne di kebab cotta. La carne di kebab può opportunamente comprendere una combinazione di carni diverse, quali in particolare vitello, agnello, pollo o tacchino, ad esclusione della carne di maiale. Tale combinazione di carni, opportunamente affettate e condite, viene sagomata
25 in un corpo, ad esempio di forma approssimativamente cilindrica, destinato ad



essere avviato alla cottura. Preferibilmente alla sommità delle carni in cottura vengono poste delle sostanze grasse che, sciogliendosi con il calore, scivolano sulla carne, arricchendone il sapore.

Si provvede quindi ad amalgamare la carne di kebab macinata con ulteriori
5 ingredienti, ad esempio formaggio parmigiano grattugiato, tuorli d'uovo, verdure e simili, in modo da ottenere un composto tenero omogeneo.

Una quantità predeterminata di detto composto tenero viene deposta su almeno una porzione di sfoglia di pasta fresca precedentemente predisposta e si richiude la sfoglia sul ripieno, tagliando poi la pasta nei formati desiderati. La pasta viene
10 prodotta in maniera di per sé nota a partire da un impasto di farina e uova con acqua.

Secondo una preferita forma di attuazione del procedimento oggetto dell'invenzione, le paste fresche farcite così ottenute vengono congelate per garantire un più lungo tempo di conservazione. Ovviamente è altresì possibile
15 prevedere di porre in vendita le paste fresche farcite racchiuse all'interno di vaschette in atmosfera protetta.

Il procedimento descritto raggiunge lo scopo di operare in maniera innovativa la
*preparazione di paste fresche farcite quali ad esempio tortellini, ravioli, lasagne e simili.

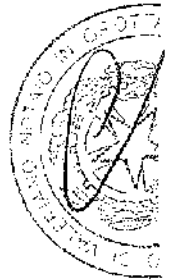
20 In particolare l'impiego di un ripieno a base di carne di kebab per realizzare il ripieno offre ai consumatori un gusto diverso da quello convenzionale delle paste fresche farcite e ne consente il consumo anche a persone che non mangiano carne di maiale, ad esempio persone di religione musulmana.

Il procedimento descritto a titolo esemplificativo è suscettibile di numerose
25 modifiche e varianti a seconda delle diverse esigenze.



In particolare è possibile prevedere l'impiego di un ripieno del tipo descritto, con carne di kebab macinata, per ottenere una salsa a base di carne e pomodoro, comunemente nota come ragù, destinata alla preparazione di lasagne fresche e simili. Le lasagne sono ottenute alternando strati di pasta, di salsa e di

5 besciamella.



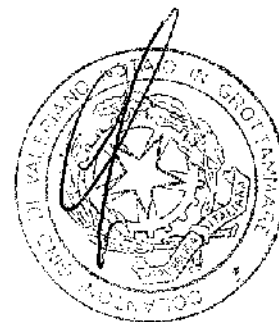
Rivendicazioni

- 1) Procedimento per la preparazione di paste fresche farcite con un ripieno di carne, **caratterizzato dal fatto che** comprende le fasi di
- a. macinare una quantità predeterminata di carne di kebab cotta;
 - 5 b. amalgamare detta carne di kebab macinata con ulteriori ingredienti, in modo da ottenere un composto tenero omogeneo;
 - c. deporre quantità predeterminate di detto composto tenero su almeno una porzione di sfoglia di pasta fresca precedentemente predisposta;
 - d. richiudere la detta sfoglia sul ripieno.
- 10 2) Procedimento secondo la rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** comprende l'ulteriore fase di
- e. tagliare la pasta nei formati desiderati.
- 3) Procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto che** comprende l'ulteriore fase di
- f. congelare le paste fresche farcite così ottenute.
- 4) Procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto che** detto composto tenero omogeneo forma un ragù per la preparazione di lasagne fresche e simili.
- 5) Ripieno per farcire paste fresche secondo il procedimento di una o più delle
- 20 rivendicazioni precedenti.

Il Mandatario

Ing. Giovanni Manzella

(Albo n.384 BM)



Claims

- 1) Process for preparing fresh pastas stuffed with a stuffing of meat, **characterized in that** it comprises the steps of
- a. mincing a predetermined quantity of cooked kebab meat;
 - 5 b. mixing said minced kebab meat with further ingredients, in a way as to obtain an homogeneous tender mixture;
 - c. depositing predetermined quantities of said tender mixture on at least one portion of sheet of pastry of fresh pasta previously prearranged;
 - d. closing again said sheet of pastry on the stuffing.
- 10 2) Process according to claim 1, **characterized in that** it comprises the further step of
- e. cutting the pasta in the desired formats.
- 3) Process according to claim 1 or 2, **characterized in that** it comprises the further step of
- 15 f. freezing the so-obtained stuffed fresh pastas.
- 4) Process according to claim 1 or 2, **characterized in that** said homogeneous tender mixture forms a meat sauce for preparing fresh lasagnes and the like.
- 5) Stuffing for stuffing fresh pastas according to the process of one or more of the previous claims.

