

**ma**

domanda di  
**brevetto**  
per invenzione industriale  
in Italia

**domanda n°** BO2011A000715

**depositata il** 15 dicembre 2011

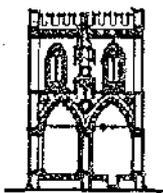
**titolare**

**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

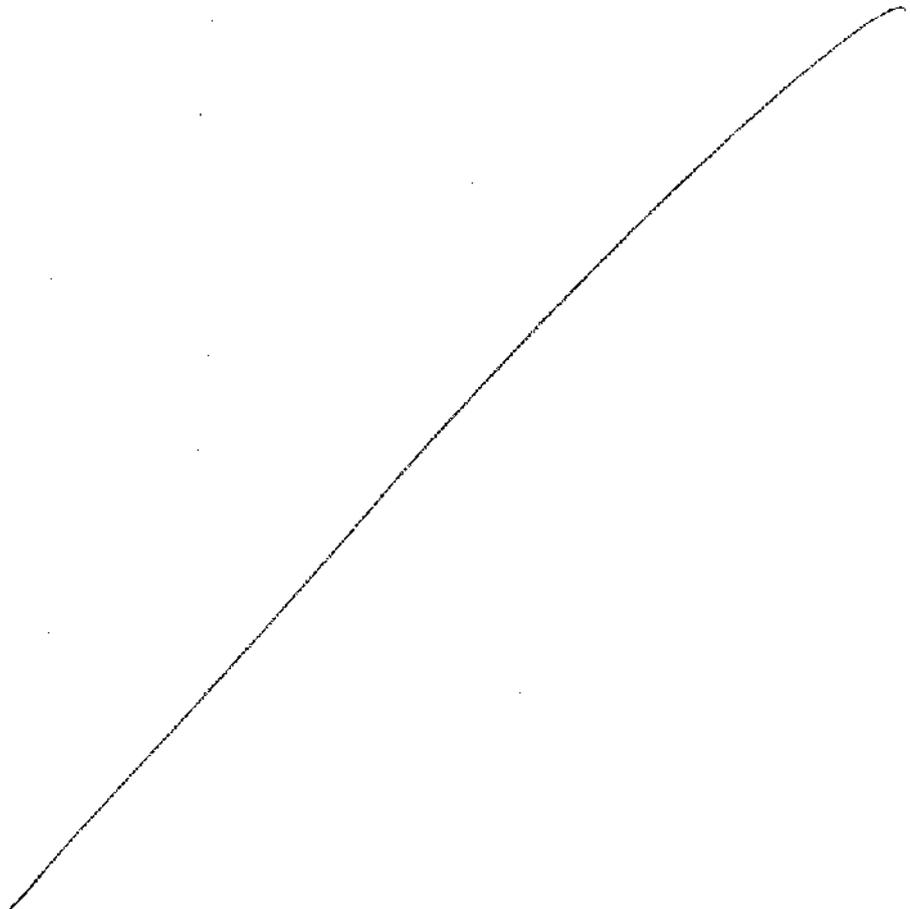
Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

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.

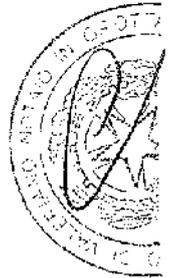
20 In particolare l'impiego di un ripieno a base di carne di kebab per realizzare il ripieno offre ai consumatori un gusto diverso da quello convenzionale delle paste fresche farcite e ne consente il consumo anche a persone che non mangiano carne di maiale, ad esempio persone di religione musulmana.

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)



