

ma

domanda di
brevetto
per invenzione industriale
in Italia

domanda n° BO2011A000713

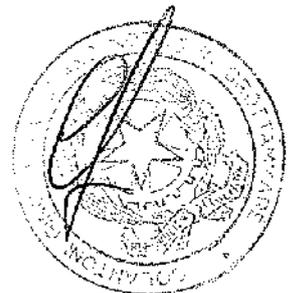
depositata il 15 dicembre 2011

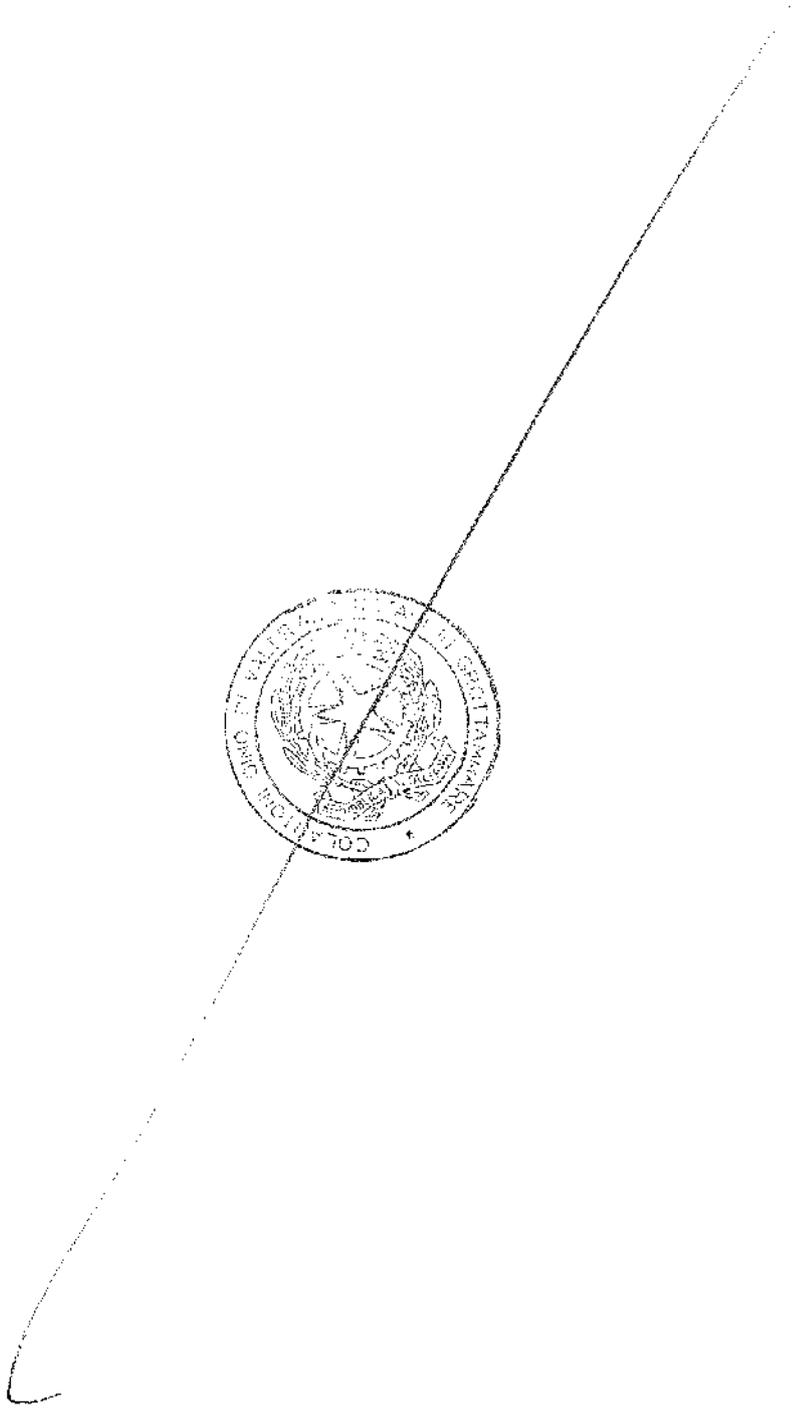
titolare

titolo "Procedimento per la preparazione di olive farcite"

durata anni 20 con decorrenza dal 15 dicembre 2011

ns. rif. 147.100.BI.11







Camera di Commercio Industria, Artigianato e
Agricoltura di BOLOGNA

Verbale di Deposito
Domanda di Brevetto
per INVENZIONE INDUSTRIALE

Numero domanda: BO2011A000713

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

20,00 EURO



A. RICHIEDENTE

Cognome Nome/
Denominazione

C. TITOLO

Titolo **PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI OLIVE 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

M. DOCUMENTAZIONE DICHIARATA

Lista documenti

Riassunto

Il procedimento per la preparazione di olive farcite prevede di macinare una quantità predeterminata di carne di kebab cotta e di amalgamare detta carne di kebab con formaggio grattugiato e tuorli d'uovo, in modo da ottenere un
5 composto tenero omogeneo. Si provvede quindi ad aprire e riempire le olive denocciolate da farcire con una quantità predeterminata di detto composto e a impanare le olive farcite così ottenute. Si opera una precottura delle olive farcite impanate e si congelano le olive farcite precotte.



DescrizionePROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI OLIVE FARCITE

A nome:

con sede a:)

5 Inventori designati: |

Campo tecnico

La presente invenzione ha per oggetto un procedimento per la preparazione di olive farcite e simili, applicabile in particolare nell'industria alimentare.

10 Articolo nota

È nota attualmente, nel settore alimentare, la preparazione di olive farcite comunemente note come "olive all'ascolana". Per le proprie peculiari caratteristiche, legate al territorio di produzione, tale prodotto alimentare ha ottenuto la tutela della denominazione di origine protetta o marchio DOP.

15 La tradizionale preparazione manuale di tale prodotto alimentare prevede di tagliare a spirale la polpa delle olive verdi, in modo da privarle del nocciolo, e di riempire la cavità lasciata dal nocciolo con un ripieno di carni macinate, normalmente costituito da carni di maiale, di manzo e di pollo o tacchino. Dopo essere state ricomposte nella loro forma, le olive farcite vengono impanate e
20 fritte nell'olio, per essere servite calde.

Più recentemente si è diffuso anche il consumo di olive all'ascolana di produzione industriale, fornite ai consumatori già pronte per essere fritte. Tale prodotto è realizzato mediante apposite macchine che provvedono a tagliare longitudinalmente e ad aprire, in due parti, le olive denocciolate, nonché ad
25 iniettarvi il ripieno di carni macinate. Una macchina per farcire automaticamente

olive denocciolate con un ripieno di carni è illustrata ad esempio nella domanda di brevetto EP 490 843.

Le olive all'ascolana 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 olive all'ascolana 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.

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.

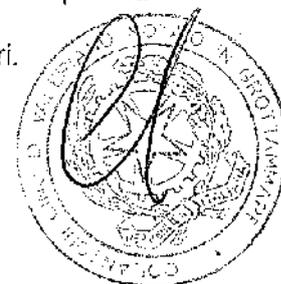
Un'altra esigenza che si manifesta sovente nel settore alimentare è di proporre prodotti innovativi anche dal punto di vista del gusto e della presentazione, in particolare per la scelta degli ingredienti.

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 olive farcite e simili.

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 olive farcite destinate a un'ampia platea di consumatori.



Un ulteriore scopo dell'invenzione è quello di fornire un procedimento per la preparazione di olive farcite di semplice concezione, di impiego versatile, nonché di costo relativamente economico.

Non ultimo scopo dell'invenzione è quello di fornire delle olive farcite preparate
5 secondo il suddetto procedimento che possano essere facilmente utilizzate dai consumatori.

Gli scopi citati vengono raggiunti, secondo la presente invenzione, dal procedimento per la preparazione di olive farcite e simili secondo la rivendicazione 1.

10 Secondo la presente invenzione, il procedimento per la preparazione di olive farcite prevede di macinare una quantità predeterminata di carne di kebab cotta e di amalgamare detta carne di kebab macinata con formaggio grattugiato e tuorli d'uovo, in modo da ottenere un composto tenero omogeneo. Si provvede quindi ad aprire e riempire le olive denocciolate con una quantità predeterminata
15 di detto composto tenero e a impanare le olive farcite così ottenute.

Opportunamente il procedimento in oggetto prevede di operare una precottura delle olive farcite impanate e di congelare successivamente le olive farcite precotte.

Forme di realizzazione dell'invenzione

20 Il procedimento in oggetto per la preparazione di olive farcite prevede di macinare una quantità predeterminata di carne di kebab cotta, ad esempio pari al peso delle olive denocciolate da farcire. 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.
25 Tale combinazione di carni, opportunamente affettate e condite, viene sagomata

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.

- 5 Si provvede quindi ad amalgamare la carne di kebab macinata con formaggio parmigiano grattugiato e tuorli d'uovo, in modo da ottenere un composto tenero omogeneo. È previsto ad esempio l'impiego di 0,5 kg di formaggio parmigiano grattugiato e 40 tuorli d'uovo per 10 kg di carne di kebab cotta.

Le olive da farcire, preventivamente denocciolate, vengono quindi aperte e la
10 cavità lasciata dal nocciolo viene riempita con un ripieno costituito da una quantità predeterminata di detto composto tenero a base di carne di kebab macinata.

Dopo essere state ricomposte nella loro forma, le olive farcite così ottenute vengono infarinate e impanate, passandole nell'uovo e nel pane grattugiato. Per ottenere una maggiore croccantezza, le olive farcite impanate possono essere passate una seconda volta nell'uovo e nel pane grattugiato.

Si opera successivamente una precottura delle olive farcite impanate, che vengono successivamente congelate per garantire una più lunga conservazione.

Secondo una preferita forma di attuazione del procedimento oggetto
20 dell'invenzione, le olive farcite vengono impanate mediante pane grattugiato verde ottenuto a partire da un impasto con acqua di farina e clorofillina, in particolare del tipo noto come colorante con la sigla E141.

L'impasto per ottenere il suddetto pane verde prevede opportunamente l'impiego di 6 grammi di clorofillina per 10 kg di farina.

- 25 Dopo la cottura, si lascia riposare il pane verde per alcuni giorni, in maniera da



ottenere una asciugatura ideale prima di grattugiarlo.

Il procedimento descritto raggiunge lo scopo di operare in maniera innovativa la preparazione industriale di olive farcite del tipo delle olive all'ascolana.

In particolare l'impiego di un ripieno a base di carne di kebab per farcire le olive
5 all'ascolana offre ai consumatori un gusto diverso da quello convenzionale di tale prodotto e ne consente il consumo anche a persone che non mangiano carne di maiale, ad esempio persone di religione musulmana.

Una prerogativa dell'invenzione è di fornire al consumatore un prodotto congelato precotto facilmente utilizzabile. Oltre a una migliore conservazione del
10 gusto e della consistenza delle olive farcite, tale procedimento consente di fornire un prodotto pronto per l'uso in un tempo molto breve, potendo essere scongelato al momento del consumo mediante un usuale forno a microonde e servito caldo senza ricorrere a una laboriosa frittura. Ciò rende particolarmente idoneo tale prodotto alimentare sia a un consumo domestico che all'interno di
15 locali pubblici, quali ristoranti, bar e altri locali simili anche non provvisti di una cucina, ad esempio come accompagnamento di aperitivi. In pratica si è verificato che un tempo di passaggio in forno a microonde pari a un minuto è sufficiente per un corretto riscaldamento del prodotto.

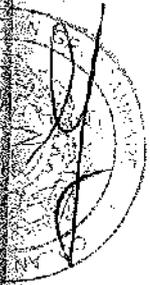
Un'altra prerogativa dell'invenzione è di fornire un prodotto immediatamente
20 riconoscibile per la sua colorazione verde determinata dall'impiego di pane grattugiato verde per l'impanatura. È da evidenziare il fatto che tale colorazione si conserva anche dopo la cottura.

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

25 In particolare è possibile prevedere l'impiego di un ripieno diverso da quello



ottenuto, in via preferenziale, con carne di kebab macinata, ad esempio un
ripieno di carne o di magro di tipo tradizionale. In questo caso, dopo aver aperto
e riempito le olive denocciolate con una quantità predeterminata di detto ripieno,
si provvede a impanare le olive farcite mediante pane grattugiato verde ottenuto
5 a partire da un impasto di farina e clorofillina. Le olive farcite impanate con pane
grattugiato verde vengono precotte e successivamente congelate.



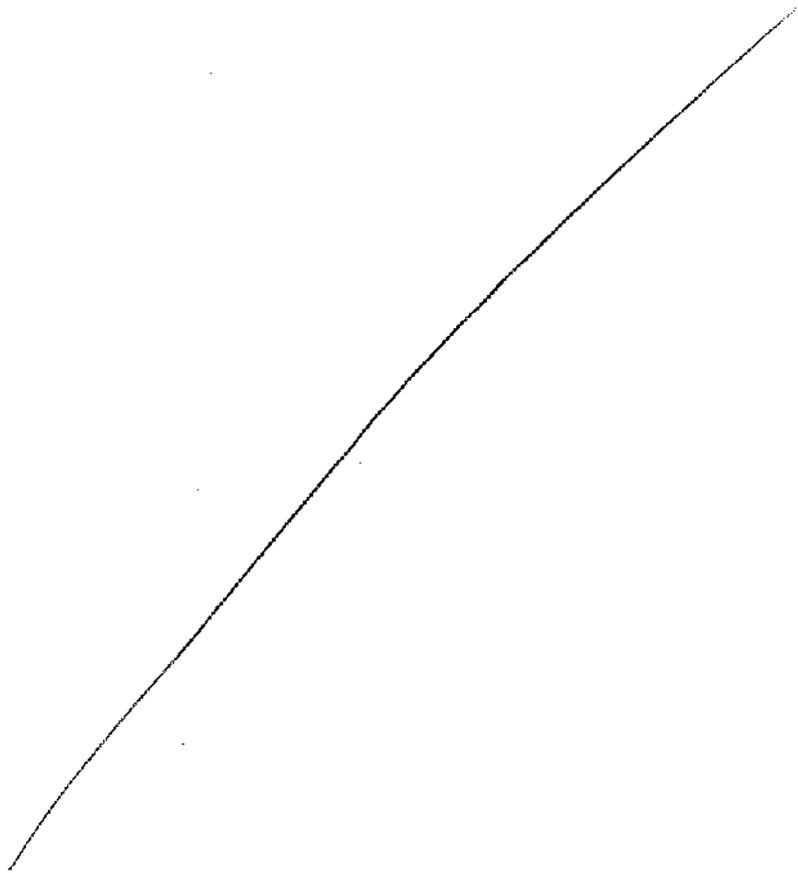
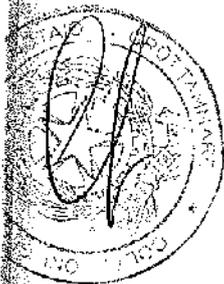
Rivendicazioni

- 1) Procedimento per la preparazione di olive farcite o simili, **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 formaggio grattugiato e tuorli d'uovo, in modo da ottenere un composto tenero omogeneo;
 - c. aprire e riempire le olive denocciolate da farcire con una quantità predeterminata di detto composto tenero;
 - d. impanare le olive farcite così ottenute.
- 10 2) Procedimento secondo la rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** comprende le ulteriori fasi di
- e. operare una precottura delle dette olive farcite impanate;
 - f. congelare le dette olive farcite precotte.
- 15 3) Procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto che** detta quantità predeterminata di carne di kebab è pari al peso delle olive denocciolate da farcire.
- 4) Procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto che** prevede di impanare dette olive farcite mediante pane grattugiato verde ottenuto a partire da un impasto di farina e clorofillina.
- 20 5) Procedimento secondo la rivendicazione 4, **caratterizzato dal fatto che** detto impasto per ottenere detto pane verde prevede l'impiego di clorofillina E141.
- 6) Procedimento secondo la rivendicazione 4 o 5, **caratterizzato dal fatto che** detto impasto per ottenere detto pane verde prevede l'impiego di 6 grammi di clorofillina per 10 kg di farina.
- 25 7) Procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto che**

detto composto prevede l'impiego di 0,5 kg di formaggio parmigiano grattugiato e 40 tuorli d'uovo per 10 kg di carne di kebab cotta.

8) Olive farcite secondo il procedimento di una o più delle rivendicazioni precedenti.

5



Claims

- 1) Process for preparing stuffed olives and the like, **characterized in that** it comprises the steps of
- a. mincing a predetermined quantity of cooked kebab meat;
 - b. mixing said minced kebab meat with grated cheese and yolks of eggs, such as to obtain an homogeneous tender mixture;
 - c. opening and filling the stoned olives to be stuffed with a predetermined quantity of said tender mixture;
 - d. bread-coating the so obtained stuffed olives.
- 2) Process according to claim 1, **characterized in that** it comprises the further steps of
- e. performing a precooking of said bread-coated stuffed olives;
 - f. freezing said precooked stuffed olives.
- 3) Process according to claim 1 or 2, **characterized in that** said predetermined quantity of kebab meat is equal to the weight of the stoned olives to be stuffed.
- 4) Process according to claim 1 or 2, **characterized in that** it provides to bread-coating said stuffed olives by means of green breadcrumbs obtained from a dough of flour and chlorophyllin.
- 5) Process according to claim 4 **characterized in that** said dough for obtaining said green bread provides the use of E141 chlorophyllin.
- 6) Process according to claim 4 or 5, **characterized in that** said dough for obtaining said green bread provides the use of 6 grams of chlorophyllin for 10kg of flour.
- 7) Process according to claim 1 or 2, **characterized in that** said mixture provides the use of 0,5 kg of grated Parmesan and 40 yolks of eggs for 10 kg of



cooked kebab meat.

8) Olives stuffed according to the process of one or more of the previous claims.

