



LE  
**PIAZZE DEI  
SAPORI**®

SCOPRI LE



## **De.Co. (Denominazioni Comunali) PER I PRODOTTI TIPICI LOCALI**

### **CHE COS'È'?**

È un marchio di attestazione di origine geografica mediante il quale viene garantita la qualità e la peculiarità dei prodotti che fanno parte della cultura popolare locale e certificate le caratteristiche e/o gli standard di preparazione di prodotti tipici dell'enogastronomia e dell'artigianato locali.

L'attestazione può essere richiesta da imprese agricole, artigianali o commerciali e a carattere industriale, da ristoratori, nonché da enti e associazioni che svolgono attività di produzione o commercializzazione di prodotti, che con sede legale nel Comune di Verona.



## **QUALI SONO LE DECO DEPOSITATE A VERONA?**

- a. Gnocchi di Verona
- b. Nadalin di Verona
- c. Patisada de caval di Verona
- d. Pearà di Verona
- e. Renga de Parona

Scopri i disciplinari e le ricette nelle  
prossime pagine.

## **A. GNOCCHI DI VERONA**

Gli Gnocchi di Verona rappresentano una preparazione classica della gastronomia veronese, spesso entrata nell'abitudine delle famiglie e nelle tradizioni festaiole e religiose di Verona, descritta ampiamente in letteratura. Gli gnocchi sono un piatto confezionato per essere consumato subito.

### ***Ingredienti***

- farina 00 di produzione italiana (da 20% a 40% per chilo di patate);
- patate particolarmente farinose di origine veronese;
- uova di origine locale (2/3 per chilo di patate);
- sale.

**[Leggi la ricetta e il disciplinare](#)**

## **B. NADALIN DI VERONA**

Il Nadalin è un prodotto da forno tipico del periodo natalizio a forma di stella a otto punte può essere confezionato in varie pezzature.. La crosta superiore si presenta con il caratteristico aspetto bruno chiaro.

### ***Ingredienti: versione a base di lievito di birra***

- 1 kg di farina di frumento;
- lievito di birra (20% - 30% per kg di farina).
- acqua (40% - 60% per kg di farina);
- zucchero (40% - 60% per kg di farina);
- sale (1%);
- bacche di vaniglia – bucce di limone;
- uova/tuorli (30% - 50% per kg di farina);
- burro di tradizione nella percentuale di almeno il 30% per kg di farina;
- glassa: polvere di pan di spagna, marsala all'uovo, granella di zucchero, pinoli e mandarle

**[Leggi la ricetta e il disciplinare](#)**

## **C. PASTISADA DE CAVAL DI VERONA**

La Pastisada de caval di Verona è un piatto di lunga cottura, a base di carne di cavallo, vino, verdure e aromi, atto a condire originariamente gli gnocchi

### ***Ingredienti:***

- carne di cavallo nei seguenti tagli: guancia, muscolo o copertina di spalla;
- cipolla, almeno dell'80% del peso della carne;
- carote;
- vino corposo rosso veronese locale;
- olio extravergine di oliva proveniente da olive del lago di Garda o dell'entroterra veronese;
- burro;
- lardo;
- mazzetto aromatico: aglio, alloro, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro
- sale e pepe

**[Leggi la ricetta e il disciplinare](#)**

## **D. PEARÀ DI VERONA**

La Pearà di Verona è una salsa cotta che serve ad accompagnare il bollito misto, piatto tradizionale di buona parte dell'area pedemontana del Veronese.

### ***Ingredienti:***

- brodo di carne di manzo (almeno il 50%) e di gallina (almeno il 20%).
- Il brodo deve essere preparato con l'aggiunta di sedano, carota, cipolla.
- pane grattugiato di pasta dura non condita;
- midollo di manzo (min. 10 gr/l di brodo);
- burro;
- olio extravergine di oliva proveniente da olive del lago di Garda o dell'entroterra veronese, da aggiungersi a fine cottura;
- formaggio grana padano, a piacere;
- pepe nero macinato, a piacere;
- sale.

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente.

**[Leggi la ricetta e il disciplinare](#)**

## **E. RENGHA DE PARONA**

La Renga de Parona di Verona è un preparato a base di pesce, servito tradizionalmente il primo mercoledì di Quaresima in località Parona, atto a condire polenta o pasta.

### ***Ingredienti:***

- aringa sotto sale ( non affumicata) di pezzatura non superiore a 350 gr.;
- 1 spicchio d'aglio;
- 30 gr. di prezzemolo per chilo;
- olio extravergine di oliva di produzione locale nella misura di circa 400 gr per chilo di prodotto cotto e deliscato;
- 100 gr. di capperi sotto sale per chilo.

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente, in particolare: concentrato di verdure, olio di semi vegetale, altra verdura in genere, addensanti, coloranti, conservanti.

**[Leggi la ricetta e il disciplinare](#)**

## **RIMANI SEMPRE AGGIORNATO**

Non dimenticare inoltre di visitare il sito [lepiazzedeisapori.com](http://lepiazzedeisapori.com) e la pagina dedicata del sito del [Comune di Verona](#), altre ancora sono in fase di riconoscimento come Broccolo di Novaglie e il Risotto all'Amarone di Verona.