

# SCHEMA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## PRODOTTO

FOCACCINA DI OVRANO.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Focaccina di Ovrano è un prodotto da forno tra i più rappresentativi della fervente attività culinaria della Pro Loco di Ovrano e dell'Acquese.

La focaccina è realizzata con materie prime semplici e genuine, con una lavorazione manuale e sapiente frutto di una tradizione trentennale tramandata dalla comunità ovrane.

Rinomata e ricercata, la Focaccina di Ovrano rappresenta un succulento piatto povero vettore di tradizione, storia e cultura popolare.

## AREA DI PRODUZIONE

La Focaccina di Ovrano viene preparata espresso presso la sede della Pro Loco di Ovrano in Reg. Ovrano 10 ad Acqui Terme e in occasione di eventi promozionali a carattere turistico, gastronomico, sportivo e culturale.

## ORIGINE DEL PRODOTTO

La Focaccina di Ovrano nasce dalla fervente attività culinaria della Pro Loco di Ovrano, associazione turistica nata per la divulgazione e trasmissione della gastronomia acquese e non solo. Ottenuta da un'attenta ricerca delle materie prime e da un'accurata lavorazione naturale, il mito della Focaccina di Ovrano fonda le sue radici nella tradizione casalinga popolare acquese. Oggi come allora la preparazione avviene con le stesse modalità e prodotti.

## DESCRIZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE

Farina di frumento 00 – vino bianco – acqua – lievito naturale – sale.

Sfogliata più volte e spennellata con Olio Extra Vergine d'Oliva viene cotta al forno, preferibilmente a legna.

Servita calda può essere farcita salata o dolce.

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La Focaccina di Ovrano può essere farcita con i prodotti dell'enogastronomia locale tra cui salumi, formaggi, composte, creme. Particolarmente apprezzata la versione "Foc-Rock" realizzata con Roccaverano DOP, ricetta ideata e realizzata in collaborazione con il Consorzio di Tutela Roccaverano DOP.

## **CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA**

Principalmente il prodotto viene servito espresso per il consumo in loco se non attraverso confezioni d'asporto secondo normativa. Le confezioni potranno presentare indicazioni e marchi legati alla produzione e al riconoscimento De.C.O.