



Africanetto di Persiceto

Il biscotto Africanetto di Persiceto - Africanàtt ed San Zvân - è un prodotto alimentare di pasticceria, patrimonio della cultura e della tradizione del territorio persicetano sin dalla fine del secolo diciannovesimo, e inserito nell'elenco P.A.T. italiani, in particolare della regione Emilia Romagna. Le cronache attribuiscono la paternità della ricetta del biscotto Africanetto, noto anche come biscotto Margherita, al pasticcere Francesco Bagnoli, titolare dell'omonima pasticceria di San Giovanni in Persiceto (BO), che pare lo ideò nel 1872. Le cronache riportano anche che, a partire dalla fine dell'ottocento, il biscotto fu prodotto anche da altri forni e pasticcerie del paese, ed è stato tramandato fino ai giorni nostri da panifici e pasticcerie.

Il biscotto, immancabile durante le ricorrenze della festa del Patrono, della fiera di settembre, del carnevale storico e della somministrazione dei sacramenti, è a forma di lingotto; i fondamentali standard di preparazione e qualità del prodotto, secondo l'antica ricetta tradizionale, e di uso del Marchio, sono i seguenti:

- a) il biscotto deve essere realizzato con la sapiente amalgama di tuorlo d'uovo, zucchero, burro, finemente lavorati e cotti in forno a bassa temperatura in appositi stampi d'acciaio con la tipica forma a lingotto, cavi al loro interno, con la superficie esterna friabile e quella interna più morbida;
- b) una volta raffreddati, i biscotti possono essere venduti sia sfusi sia confezionati in apposite scatole di cartone recanti il Marchio;
- c) il Marchio di certificazione Africanetto di Persiceto - Africanàtt ed San Zvân (che viene concesso dal Comune in uso gratuito ai soggetti che, al momento della presentazione della domanda, siano in possesso dei requisiti di cui all'articolo 5 del Disciplinare d'uso) deve essere affisso, con apposita vetrofania, alla vetrina del locale adibito alla vendita, iscritto nell'elenco dei concessionari, ed utilizzato in locandine, carta intestata, cartellonistica, pubblicità, sito web ed eventuale social del locale iscritto nell'elenco dei concessionari del Marchio.

La zona di produzione del biscotto è esclusivamente il territorio del Comune di San Giovanni in Persiceto.

CONCESSIONE E REQUISITI PER L'USO DEL MARCHIO

- Il Comune concede in uso gratuito Il Marchio ai soggetti che, al momento della presentazione della domanda, siano in possesso dei requisiti di cui all'articolo 5 del Disciplinare.
- L'uso del Marchio è concesso ai soggetti che ne fanno domanda con modalità e nel rispetto dei requisiti indicati all'articolo 5 del Disciplinare.
- I fondamentali standard di realizzazione e qualità del prodotto, secondo l'antica ricetta tradizionale, e di uso del Marchio, sono i seguenti:
 - a) il biscotto deve essere realizzato con la sapiente amalgama di tuorlo d'uovo, zucchero, burro, finemente lavorati e cotti in forno a bassa temperatura, in appositi stampi di acciaio con la tipica forma a lingotto, cavi al loro interno, con la superficie esterna friabile e quella interna più morbida;
 - b) una volta raffreddati, i biscotti possono essere venduti sia sfusi sia confezionati in apposite scatole di cartone recanti anche Il Marchio;
 - c) Il Marchio dovrà essere affisso, con apposita vetrofania, nella vetrina del locale adibito alla vendita dell'iscritto nell'elenco dei concessionari, ed utilizzato in locandine, carta intestata, cartellonistica, pubblicità, sito internet e social dell'iscritto nell'elenco dei concessionari.