



Riassunto della domanda di registrazione concernente la *Zuger Kirschtorte*

1. Raggruppamento richiedente

Zuger Kirschtorten Gesellschaft, Casella postale 4716, 6304 Zugo

2. Nome del prodotto

Zuger Kirschtorte

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

Prodotto di pasticceria

5. Prova della rappresentatività

La Zuger Kirschtorten Gesellschaft conta fra i suoi membri 14 dei 16 produttori di *Zuger Kirschtorte* nell'area geografica (87.5%). I membri della Zuger Kirschtorten Gesellschaft coprono oltre il 95 per cento della produzione di *Zuger Kirschtorte*. Dagli statuti della Zuger Kirschtorten Gesellschaft si evince che il raggruppamento è organizzato secondo principi democratici. Esso è ritenuto rappresentativo.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Secondo uno studio demoscopico condotto dal raggruppamento, il 73 per cento della popolazione svizzera conosce la denominazione *Zuger Kirschtorte*. L'81 per cento degli interpellati ricollega la *Zuger Kirschtorte* a una determinata regione e tale associazione si riferisce chiaramente alla regione di Zugo. Il risultato dello studio dimostra che la denominazione *Zuger Kirschtorte* non è una denominazione generica. La *Zuger Kirschtorte* figura inoltre nell'inventario "Patrimonio culinario svizzero" quale prodotto alimentare tradizionale.

7. Elementi storici

Si dice che la *Zuger Kirschtorte* fu inventata dal pasticcere Heinrich Höhn nel 1915. Si presume che già a quell'epoca la torta venisse confezionata nella stessa maniera. Risale al 1920 un disegno originale di Höhn che riproduce la tipica decorazione a rombi della superficie della torta e il nastro blu. Il manoscritto della ricetta di Höhn non è stato rinvenuto. La trascrizione più antica della ricetta che più

si avvicina all'originale è quella pubblicata nel libro di ricette del 1933 a cura della scuola di economia domestica di Zugo "Salesianum".

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La *Zuger Kirschtorte* è strettamente correlata alla coltivazione di ciliegie e alla distillazione nel Canton Zugo. La coltivazione di ciliegie nella regione Zugo-Rigi è praticata da diversi secoli. La *Zuger Kirschtorte* è stata creata nel 1915 nella città di Zugo dopodiché i pasticceri locali hanno saputo acquisire il sapere e l'esperienza del suo creatore Höhn. Da allora la *Zuger Kirschtorte* è considerata la principale specialità culinaria della città di Zugo e anche oggi mantiene il suo stretto legame con questa città. Anche l'ente del turismo di Zugo da decenni fa leva sulla *Zuger Kirschtorte* e sulla sua fama per promuovere questa località. Vengono offerte visite guidate ai siti di produzione della *Zuger Kirschtorte*, sostenendo il forte legame tra la *Zuger Kirschtorte* e l'area geografica.

9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti

Eccezion fatta per determinati progressi tecnici, il metodo di fabbricazione è rimasto invariato. La *Zuger Kirschtorte* viene tutt'ora assemblata a mano. Da quando è stata inventata la percentuale di Kirsch della *Zuger Kirschtorte* è costantemente aumentata. Ai tempi di Höhn l'alcol nelle torte era generalmente utilizzato soltanto come aromatizzante, mentre oggi è un elemento sostanziale. Per distribuire uniformemente lo sciroppo di Kirsch, nel 1935 Carl Speck mise a punto uno strumento speciale che viene usato tuttora.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

L'area geografica per la produzione della *Zuger Kirschtorte* comprende il Canton Zugo.

b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

La *Zuger Kirschtorte* ha una forma rotonda con un diametro di almeno 8 cm. L'altezza massima è 4,5 cm. La *Zuger Kirschtorte* ha un tipico sapore di Kirsch e contiene almeno il 4 per cento, in peso, di alcol. Il pan di Spagna deve essere imbevuto di sciroppo di Kirsch in maniera uniforme. Per la produzione di *Zuger Kirschtorte* possono essere utilizzati soltanto Zuger Kirsch o Rigi Kirsch. Non è consentito aggiungere aroma di Kirsch o esaltatori di sapidità.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

L'assemblaggio della torta avviene esclusivamente a mano. Su un disco di massa giapponese viene spalmato un sottile strato uniforme di crema al burro. Il disco è ricoperto con pan di Spagna di 20-28 mm di spessore, imbevuto abbondantemente con sciroppo di Kirsch. Analogamente al primo, su un secondo disco di massa giapponese viene spalmata la crema al burro. Il disco viene posto sul pan di Spagna imbevuto. La superficie e i lati vengono ricoperti con crema al burro. I lati sono cosparsi di mandorle tostate a scaglie. La superficie è cosparsa di zucchero a velo (zucchero a velo e amido) e decorata con motivo a rombi.

d) Organismo(i) di certificazione

ProCert Safety AG (SCESp 038).