



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

Nome del prodotto

- *Italiano:* **CASTAGNOLE**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Regione dell'Umbria.

Descrizione sintetica del prodotto

Gnocchetti fritti imbevuti di alchermes o cosparsi di miele o zucchero.

Esistono due varianti: a) *morbide* (impasto lento e cremoso); b) *dure* (impasto morbido ed elastico).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di grano tenero, uova, mistrà o rhum, buccia di limone grattugiata, olio di semi oppure olio d'oliva oppure burro, un pizzico di lievito chimico, strutto di suino per la frittura.

Lavorazione: gli ingredienti vengono lavorati a mano o in impastatrice fino ad ottenere un composto fluido e cremoso. Il composto va coperto e lasciato riposare per circa 15 minuti. Si versa poi l'impasto a cucchiaiate nello strutto bollente; durante la cottura, le castagnole devono aumentare di volume. Infine, vengono scolate su carta assorbente e cosparse di alchermes, miele o zucchero a piacere.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per 2/3 giorni al massimo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Contenitori e mestoli in acciaio;
- Friggitrice o padella per friggere;
- fuochi;
- carta assorbente;
- vassoi per alimenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di pasticceria, con spazio adibito alla frittura;
- Negozio di vendita con bancone espositore.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Ikuvium, I edizione, 1976;
- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986).

Storie e costume

A) Cenni storici

Le castagnole prendono il loro nome dalla forma piccola e arrotondata a forma di castagna.

B) Referenze bibliografiche

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, foldore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999.
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina* Ikuvium, I ed., 1976;
- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986).

C) Aneddoti

D) Proverbi

- durante il periodo di Carnevale.

Altre informazioni