



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: **PAN MOSTATO**
- Dialetto:
- Sinonimi: PANE DI MOSTO

Territorio interessato alla produzione

Comune di Foligno.

Descrizione sintetica del prodotto

Prodotto da forno simile ad una filetta di pane.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di grano tenero, uova (facoltativo), sale, zucchero (facoltativo), acqua, grassi vegetali, lievito di birra, aromi, mosto, anice, uvetta.

Lavorazione: Gli ingredienti vengono impastati in una macchina impastatrice o a mano. L'impasto si fa lievitare tre volte (deve aumentare di tre volte il proprio volume) all'interno di celle di lievitazione, si formano poi a mano delle filette che vengono cotte al forno. A volte all'impasto, oltre che la forma di filette, viene data la forma di maritozzi. La forma di maritozzo viene data utilizzando la macchina "spezzatrice".

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

- Macchina impastatrice;
- macchina "spezzatrice";
- celle di lievitazione;
- tavoli in acciaio inox;
- forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di panetteria o di pasticceria ;
- 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

- MAJNARDI, VIOLATI L., *I picchiarelli della malanotte*, Edizioni dell'Arquata, 1990.

Storie e costume*A) Cenni storici*

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Si prepara durante il periodo della vendemmia.

Altre informazioni