



**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 NOCIATO**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:* PAN CACIATO

***Territorio interessato alla produzione***

Comuni di: Perugia, Corciano, Torgiano, Deruta, Bettona, Bastia Umbra, Cannara, Assisi, Bevagna, Spello, Foligno, Montefalco, Trevi.

***Descrizione sintetica del prodotto***

Panetto tondo di piccole dimensioni.

***Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura***

*Ingredienti:* farina, acqua, sale, noci, formaggio Emmenthal a cubetti (facoltativo), parmigiano grattugiato, pecorino grattugiato, pepe, lievito, strutto, uvetta (facoltativo).

*Lavorazione:* gli ingredienti vengono amalgamati nella macchina impastatrice o a mano, poi l'impasto viene suddiviso a mano in panini tondi che vengono messi a lievitare. Terminata la lievitazione vengono cotti al forno.

*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;
- piani in acciaio inox
- forno.

### **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- Laboratorio di panificazione 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**

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Ed. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966;
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983

### **Storie e costume**

#### **A) Cenni storici**

La ricetta, molto vicina a quella ancora in uso, compare nell'Annuario di Todi del 1927, come testimonia il testo di Remo Coppini, *Umbria a tavola*, Edizioni Guerra, Perugia 1983.

Il pane condito con formaggio è un'eredità del mondo classico: infatti lo nomina già Sofrone, patriarca di Gerusalemme nel VI secolo, nella tarda latinità, quando invita ad assaggiare "un pane al formaggio per i bambini".

Il pan caciato (o nociato) è nominato anche in una poesia di Guido Discepoli, "Novembre" da *Saggio di poesie e canti popolari religiosi di alcuni paesi umbri*, di Oreste Grifoni.

#### **B) Referenze bibliografiche**

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Ed. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966;
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.

#### **C) Aneddoti**

#### **D) Proverbi**

#### **E) Ricorrenze**

Si prepara a partire dall'autunno fino all'inizio della primavera, in particolare per la festività dei Morti.

Alcune aziende ne producono piccoli quantitativi per tutto l'anno

### **Altre informazioni**