



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:* **PINOCCATE**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:* PINOCCHIATE, PIGNOCCATE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Perugia.

Descrizione sintetica del prodotto

Dolcetti a forma di rombi di zucchero e pinoli (bianchi con la vaniglia o neri al cioccolato).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: zucchero, pinoli, buccia di limone (facoltativa), glucosio, farina, cacao o vaniglia.

Lavorazione: lo zucchero viene bollito con il glucosio e un po' d'acqua fino a raggiungere una temperatura di 113°C; si aggiungono i pinoli, la farina e il cacao o la vaniglia. L'impasto fluido e cremoso ottenuto viene steso su un piano di marmo, fatto raffreddare e tagliato mediante uno stampo in acciaio con la superficie intagliata a forma di rombi.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato in luogo fresco e asciutto per qualche giorno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Bacina in acciaio per la bollitura;
- piano di marmo;
- fuochi;
- stampo in acciaio intagliato a rombi.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio da pasticceria con piano di marmo;
- 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*, Tip. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Ikuvium Ed., I edizione, 1976;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

Storie e costume

A) *Cenni storici*

-

B) *Referenze bibliografiche*

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Truvium Ed., 1984, III edizione;
- ROSSI Remo, *Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 2000*, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 2000);
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

Durante le festività natalizie.

Altre informazioni