



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:* **ROCCIATA**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Assisi, Bastia Umbra, Foligno, Spello, Bettona, Cannara, Bevagna.

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce di pasta sfoglia ripiena, arrotolato a forma di serpente.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti per la sfoglia: farina, sale, acqua, uova. *Per il ripieno:* mele, fichi, marmellata, noci, uva sultanina, pinoli, mandorle, cacao (facoltativo), cannella, limone, vaniglia.

Lavorazione: gli ingredienti per la sfoglia si impastano in una macchina impastatrice o a mano: si stende poi la sfoglia, o a mano o con macchina sfogliatrice. All'interno di essa vengono poi posti gli ingredienti del ripieno, si arrotola la sfoglia dando la forma a spirale, tipo un *serpentone* e si cuoce in 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;
- macchina sfogliatrice;
- piani in acciaio inox;
- forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio 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;
- CUNSOLO Felice, *Guida gastronomica d'Italia*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

Storie e costume**A) Cenni storici**

La roccciata somiglia allo strudel trentino e si pensa che tale usanza possa derivare dai popoli nordici venuti nella zona dell'Italia centrale dopo la caduta dell'Impero romano.

B) Referenze bibliografiche

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Ed. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966.
- CUNSOLO Felice, *Guida gastronomica d'Italia*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Si prepara da autunno fino a gennaio e in particolare per la festività dei Santi e dei Morti.

Altre informazioni