



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:* **SCHIACCIATA AL FORMAGGIO**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:* FOCACCIA AL FORMAGGIO.

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria.

Descrizione sintetica del prodotto

Focaccia bassa di forma ovale, quadrata o rettangolare.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di grano tenero, uova, formaggio pecorino, pecorino romano, grana padano o parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva, sale, lievito naturale (mantenuto in frigo a temperatura di 10°C).

Lavorazione: gli ingredienti vengono lavorati a mano o nell'impastatrice. Il composto ottenuto viene steso a mano fino a formare delle focacce basse di forma ovale (o quadrata o rettangolare) sistemate su teglie da forno, unte o ricoperte di carta da forno. Vengono fatte lievitare per circa 1 ora e poi cotte in forno a circa 200°C.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di 6°/8° C e consumato entro 2/3 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Impastatrice;
- teglie da forno;
- forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di panetteria;
- 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;
- CORSI Guglielma, *Un'amica in cucina per voi giovani*, Ed. Duomo, Perugia, 1974.

Storie e costume

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

- CORSI Guglielma, *Un'amica in cucina per voi giovani*, Ed. Duomo, Perugia, 1974;
- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966;
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola*, Guerra Ed., Perugia, 1983.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Periodo di Pasqua, anche se molti produttori, oggi la producono durante tutto l'anno.

Altre informazioni