



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:* **STRUFOLI**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Tutta la regione Umbria.

Descrizione sintetica del prodotto

Dolci fritti rotondi o allungati imbevuti di alchermes o cosparsi di miele o zucchero.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di grano, uova, mistrà, rhum, buccia di limone grattugiato, olio di semi o d'oliva, un pizzico di lievito chimico, aroma di vaniglia (facoltativo), strutto di suino per la frittura.

Lavorazione: gli ingredienti vengono lavorati a mano fino ad ottenere un composto fluido e cremoso, che viene fritto a cucchiaiate nello strutto bollente. Infine, gli strufoli vengono scolati su carta assorbente e cosparsi di alchermes, miele o zucchero a piacere.

Conservazione: il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto e consumato entro 1 o 2 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Contenitori in acciaio;
- friggitrice o padella per friggere;
- fuochi ;
- contenitori per alimenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di pasticceria, con spazio adibito alla frittura;
- 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;
- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Edizioni dell'Arquata, 1989;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987;
- CALZONI Umberto (1881-1958), *Le trappelle del Monno, ?.*

Carnovèle

(...)

Carnovèle: j'ò ditto stamattina

De preparamme i strufoli ncol miele

Ta la mi moje e l'brodo de galina.

(...)

Storie e costume

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, 1966;
- CORSI Guglielma, *Un'amica in cucina per voi giovani*, Ed. Duomo, Perugia, 1974;
- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Edizioni dell'Arquata, 1989;
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.
- CALZONI Umberto (1881-1958), *Le trappelle del Monno, ?.*

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Durante il periodo di Carnevale.

Altre informazioni

“Ogni città, ogni paese, ogni contrada esprime i suoi gusti nella preparazione degli “strufoli”; ad esempio una ricetta di Todi così si esprime: ‘Impastate sulla tavola 500 grammi di fiore di farina con 5 tuorli, 5 cucchiaini di olio di oliva finissimo, 5 cucchiaini di zucchero in polvere, un odore di cannella, la buccia grattugiata di un limone, 5 bianchi di uova montati a neve. Manipolate tutto e quindi con questa pasta formate dei bastoncini, che taglierete nella grossezza delle nocciole e friggerete con abbondante oliol. Allorquando saranno cotti, metteteli in un piatto, versandovi sopra del miele sciolto’” . (1)

1) COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.