



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:* **TORTA AL FORMAGGIO O DI PASQUA**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:* PIZZA O CRESCIA AL FORMAGGIO O DI PASQUA

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria.

Descrizione sintetica del prodotto

Torta rotonda e alta.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina tipo "0", uova, formaggio pecorino, pecorino romano, grana padano o parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva, strutto, sale, pepe, lievito naturale (mantenuto in frigo a temperatura di 10°C) e lievito di birra, latte.

Lavorazione: gli ingredienti vengono lavorati nell'impastatrice. Il composto ottenuto viene sistemato in stampi da forno ben unti, riempito fino a meno della metà. Si lascia lievitare in luogo umido fino a che la pasta non sfiora il bordo dello stampo ("deve lievitare tre volte, cioè aumentare il suo volume per tre volte" (1)). Si cuociono in forno a temperatura media.

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

1) CATANELLI Luigi, *Vocabolario del dialetto perugino*, Tibergraph Ed., 1995.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Impastatrice;
- stampi da forno.
- forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di panificazione;
- 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;
- AGOZZINO Giuseppe, *Domenica in cucina*, 1968;
- CATANELLI Luigi, *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987;

Storia e costume

A) Cenni storici

B) Referenze bibliografiche

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.;
- CATANELLI Luigi, *Vocabolario del dialetto perugino*, Tibergraph Ed., 1995.

C) Aneddoti

D) Proverbi

*“Più dura la pasta, meglio si gonfia,
più si fatica, più bella si fa” (1)*

- (1) CATANELLI Luigi, *Vocabolario del dialetto perugino*, Tibergraph Ed., 1995.

E) Ricorrenze

Periodo di Pasqua, anche se oggi viene prodotta durante tutto l'anno.

Altre informazioni