

CENNI STORICI

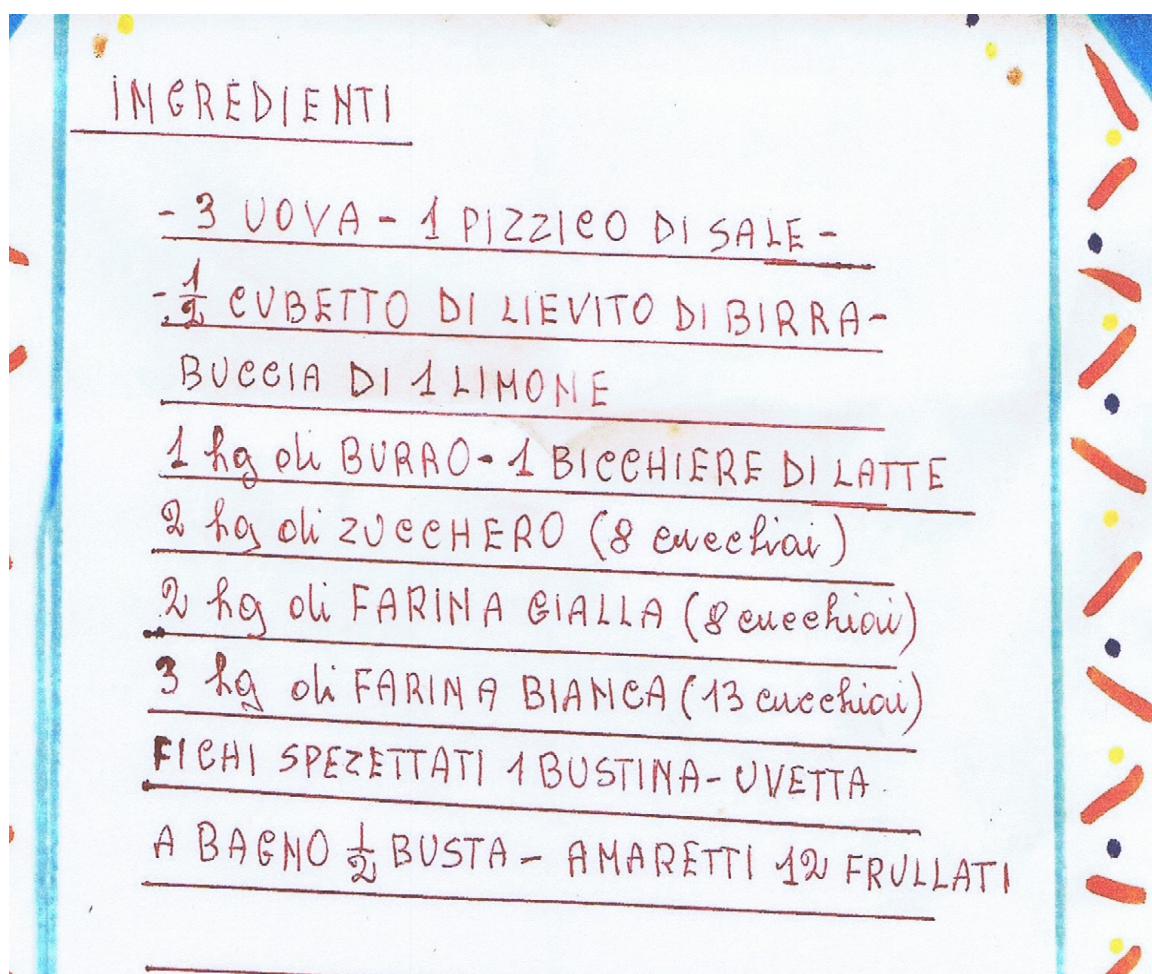
La storia ci consegna " il sapere " relativo ad un dolce de " stiani" preparato con antichi rituali, le pagine dei libri di Pino Sbalchiero (La Storia della Pellagra del 1979 e Volta el musso del 1997) ne sono testimonianza :Fagnùcolo dolce dei poveri, usato anche per sostituire il pane e la polenta d'inverno. E' composto essenzialmente di farina gialla e poca farina bianca, nonché di uva, fichi secchi e sale. Si cuoce nei forni avvolto nei " scartossi " (da Volta el Musso) sfruttando il residuo calore dopo la levata del Pane.

Mi ricordo, scrive Sbalchiero, di immensi "róssi" di uva appassita (tralci d'uva clinto allora sostituiva lo zucchero e la si metteva con dei fichi secchi nell'impasto prima che venisse domato dentro la mesa del màs'cio). Stiani,, inoltre, i fagnùcoli cotti erano ripartiti tra i componenti della famiglia e dovevano bastare il più possibile. Dopo qualche settimana però diventavano duri e facevano la muffa. Allora venivano dati tutti ai ragazzi dalle mascelle d'acciaio

C'è chi ricorda a Vallugana Di Isola Vicentina i " Fragnucoli "avvolti a cuocere su le "foje de visela".

La testimonianza recente reale è la riproduzione del Fragnucolo la cui ricetta si è tramandata e conservata nel nostro Comune e precisamente il Fragnucolo cucinato per decenni nel forno a Fondomuri da "Bepi Scarparo" dolce avvolto e cotto sulla VERZA (sono evidentissimi i profili lasciati dalla verza nel fondo)

RICETTA/INGREDIENTI/COMPONENTI



PRENDERE IL LATTE FARLO BOLLIRE
BUTTARLO SOPRA LA FARINA B+C
MESCOLARE BENE.

AGGIUNGERE IL LIEVITO GIÀ SCIOLTO IN
UN PO' DI LATTE. LE UOVA UN PO' SBATTUTE
QUA PARTE, PER ULTIMO TUTTI GLI ALTRI
INGREDIENTI. IMPASTARE BENE E
LASCIARE LIEVITARE PER CIRCA
2 ORE. POI CUOCERE FORMANDO
DEI PANETTI A CIRCA 40 minuti

a 180°

~~PO~~ SE SERVE AGGIUNGERE FARINA BIANCA

NOTE

Preso atto delle difficoltà commerciali a riprodurre il dolce "Fragnucolo" nel rispetto delle norme igienico sanitario vigenti (per l'utilizzo della verza come base di cottura), potrà essere rilasciata la De.Co. con la dicitura MALO DE.CO elaborazione Fragnucolo per la seguente ricetta e relativo marchio:

farina Bianca	g2. 1000
farina gialla	g2. 200
Zucchero	g2. 150
Margarina crema	g2. 100
uova	n. 4
sale	g2. 5
lievito	Q.B.
acqua	Q.B.
lievito naturale	Q.B.

Importare il tutto fino ad ottenere un impasto abbastanza solido

alle fine aggiungere: uvetta-maciocchie crude-mandole B.
Pinoli Pistacchi-quanto bastano per il piacere personale
fare le forme di 200/400 gr. lasciare lievitare x 5/6 ore
in sostanza la ricetta rivista dopo varie prove
ho tenuto solo la forma del "Fragnucolo". Modulare
questa ricetta il prodotto rimane morbido x 15/30 giorni
senza alcun problema.



COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione del prodotto deve rispettare i parametri di controllo qualitativo e igienico sanitario e le normative vigenti.

ALLEGATI

Le storie della pellagra di Pino Sbalchiero
Volta el musso di Pino Sbalchiero