



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:* **ATTORTA**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Comune di Spoleto.

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce composto da una pasta sfoglia ripiena di mele e altri ingredienti, arrotolata su se stessa a forma di spirale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: mele tagliate a cubetti, zucchero, cacao amaro e/o cioccolato fondente grattugiato, scorza di limone grattugiata, noci tritate, rhum e/o alchermes, olio d'oliva.

Varianti: agli ingredienti sopra riportati si aggiungono pinoli e/o amaretti tritati e/o canditi e/o fichi secchi, "mustaccioli", confettini colorati per la decorazione.

Lavorazione: si prepara la sfoglia lavorando insieme, in un contenitore di acciaio o materiale plastico per alimenti, farina, olio, uova, zucchero e rhum in modo da ottenere un impasto morbido e omogeneo, che verrà poi steso in modo da ottenere una sfoglia allungata. Il ripieno viene preparato cuocendo le mele con i restanti ingredienti. Il composto viene distribuito uniformemente sulla sfoglia che verrà arrotolata nel senso della lunghezza. La *attorta* viene posta in una teglia da forno unta e cotta in forno fino a quando la sfoglia risulterà di un colore dorato.

L'attorta può essere decorata con gocce di alchermes, zucchero o confettini colorati.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per 2 o 3 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Contenitori in acciaio o materiale plastico per alimenti;
- Mestoli in acciaio;
- teglie da forno;
- 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

- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986);
- CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia*, vol. 6, *Umbria – Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

Storie e costume

A) Cenni storici

“Un tempo preparato in occasione delle principali festività dell'anno, questo dolce è diventato oggi tipico del Natale, ma in alcune zone del comprensorio (...) lo si trova nelle mense anche a Carnevale. Le sue origini vengono fatte risalire al periodo delle invasioni in Italia dei popoli del Nord Europa; infatti i principali ingredienti della *attorta* sono comuni allo *strudel*”.(1)

“E' divenuto questo un dolce che si può acquistare tutto l'anno, anche se un tempo era tipico delle occasioni di festa nel periodo invernale, quando cioè erano reperibili le mele con cui si fa questa specie di “strudel” nostrano. In realtà del famoso dolce tipico di Austria e Germania, dovrebbe avere gli stessi progenitori, sottoforma di Longobardi i quali per quasi due secoli mantennero il Ducato proprio nello spoletino, località da cui l'“attorta” è originaria”. (2)

1) Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986).

2) ROSSI Remo, *Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 2000*, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 1999.

B) Referenze bibliografiche.

- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986);
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999;
- ROSSI Remo, *Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 2000*, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 1999.

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

Generalmente viene prodotta da novembre a Pasqua, ma si può trovare anche in altri periodi dell'anno; comunque non in estate.

Altre informazioni