



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:* **BRINGOLI**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:* BICHE, BRIGONZOLI

Territorio interessato alla produzione

Comune di Lisciano Niccone (bringoli, brigonzoli), comune di Ficulles (TR) (biche).

Descrizione sintetica del prodotto

Grossi spaghetti fatti a mano con farina e acqua.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua.

Lavorazione: gli ingredienti vengono lavorati a mano (o con impastatrice); una volta ottenuto un impasto omogeneo si può procedere in due modi:

- a) viene tirata la sfoglia con il rasagnolo di legno su spianatoia di legno, dello spessore di circa 5/8 mm.; si tagliano in orizzontale delle strisce di pasta (larghe circa 10 cm.), a loro volta tagliate in piccole strisce (larghe circa 1 cm.), le quali vengono lavorate (arrotolate) a mano sulla spianatoia fino a formare dei grossi spaghetti lunghi circa 20/30 cm.;
- b) si strappano dall'impasto dei pezzetti di pasta e si lavorano a mano rotolandoli sulla spianatoia fino a formare dei grossi spaghetti lunghi circa 20/30 cm..

Conservazione: essendo un prodotto fresco, va conservato per 1/2 giorni al massimo, a temperatura di circa 4°C, su vassoi per alimenti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Impastatrice (se lavorato a macchina);
- spianatoia di legno;
- rasagnolo di legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio per pasta fresca;
- bancone-frigorifero (a temperatura di 4°C).

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

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

Storie e costume**A) Cenni storici**

-

B) Referenze bibliografiche

- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983;
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

“Sagra dei bringoli” che si svolge ogni anno, nel mese di agosto, a Lisciano Niccone (PG).

Altre informazioni