



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:* **BRUSTENGOLO**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:* BRUSTENGO

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Perugia.

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce secco, basso di forma rettangolare o rotonda.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di mais, acqua, mele tagliate a fette, uvetta, pinoli, buccia di limone grattugiata, zucchero, gherigli di noce, semi di anice (oppure mistrà), olio di oliva.

Lavorazione: si impasta, a mano o con impastatrice, la farina di mais con acqua calda leggermente salata fino a raggiungere una specie di polenta abbastanza molle. Si aggiungono gli altri ingredienti amalgamando bene il composto. Si stende il composto su una teglia alluminata ben unta fino a raggiungere lo spessore di 2 cm. circa. Si cuoce in forno a 180°C per circa 20/30 minuti.

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

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Impastatrice (se lavorato a macchina);
- bacina e/o contenitore in acciaio;
- Mestoli in acciaio;
- teglia da forno alluminata;
- 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

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Ed. Porziunca, Assisi, I edizione, 1966;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

Storie e costume

A) Cenni storici

“E’ un dolce rustico e popolare tipico di Perugia e delle campagne circostanti dove il granoturco era coltivato in modo estensivo”.

(Tratto da: ROSSI Remo, *Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 2000*, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 1999).

B) Referenze bibliografiche

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziunca, Assisi, 1966;
- CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987;
- 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;
- ROSSI Remo, *Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 2000*, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 1999.

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Un tempo era un dolce tipico del periodo autunnale. Oggi si produce tutto l'anno.

Altre informazioni

Il *brustengolo*, o *brustengo*, non va confuso con l'eugubino "brustengo" che è sinonimo di "arvotolo".