



**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:* **MOSTACCIOLI**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:* BISCOTTI DI MOSTO

***Territorio interessato alla produzione***

Regione Umbria.

***Descrizione sintetica del prodotto***

Biscotti secchi al mosto, a forma di piccole ciambelle o di filette schiacciate.

***Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura***

***Variante a)***

*Ingredienti:* farina di grano tenero, mosto bianco, zucchero, semi di anice.

*Lavorazione:* Si impastano (a mano o con l'impastatrice) tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Si formano delle piccole ciambelle (o filette schiacciate); si lasciano lievitare sulla teglia da forno per circa 2 ore. Cuocere in forno per circa 30 minuti.

***Variante b)***

*Ingredienti:* farina di grano tenero, zucchero, mosto bianco, semi di anice, uvetta, olio di oliva, lievito di birra, buccia d'arancio a dadini.

*Lavorazione:* Si impastano (a mano o con l'impastatrice) farina, mosto e lievito di birra. Si aggiungono all'impasto tutti gli altri ingredienti, si formano delle piccole ciambelle (o filette schiacciate); si lasciano lievitare sulla teglia da forno per circa 2 ore. Si cuociono in forno per circa 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 o piano da lavoro in acciaio;
- teglie da forno;
- forno.

### **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- Laboratorio di pasticceria o 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**

- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Edizioni dell'Arquata, 1989;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Ikuvium Ed., I edizione, 1976.

### **Storie e costume**

#### *A) Cenni storici*

-

#### *B) Referenze bibliografiche*

- CASAGRANDE Giovanna, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Edizioni dell'Arquata, 1989;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Ikuvium Ed., I edizione, 1976;
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999.

#### *C) Aneddoti*

-

#### *D) Proverbi*

-

#### *E) Ricorrenze*

Ottobre-novembre: periodo di produzione del mosto

### **Altre informazioni**