



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:* **NOCIATA**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Massa Martana, Todi, Acquasparta.

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce di consistenza dura, a base di noci e miele.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: miele, noci, albume d'uovo, zucchero (facoltativo), ostie, foglie di alloro.

Lavorazione: gli ingredienti, compreso l'albume montato a neve a mano o con la macchina "sbatti uovo", vengono amalgamati nella macchina "impastatrice" o in una macchina "cuoci crema" o a mano per un tempo abbastanza lungo. Quando la *nociata* è pronta, viene versata su un piano di acciaio inox dove sono state appoggiate delle ostie, quindi viene tagliata a mano in forma di piccoli barrette sopra ognuna delle quali viene posta una foglia d'alloro.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per qualche giorno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Macchina “sbatti uovo” per montare a neve l’albume d’uovo;
- macchina impastatrice o macchina “cuoci crema” per impastare;
- piani in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di panificazione o 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

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

Storie e costume

A) Cenni storici

La *nocciata* era una preparazione alimentare tipica presso le famiglie di Massa Martana durante il periodo natalizio fin dal secolo scorso.(1)

“Nel passato venivano usate attrezzature rudimentali, ma idonee alla cottura: caldaio di rame internamente stagionato, trespolo con apertura circolare sopra il braciere, dove veniva depositato il caldaio; grosso e pesante mestolo con estremità a forma di pera per amalgamare il prodotto senza interruzione.” (2)

- 1) COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.
- 2) Tratto dalle testimonianze dei produttori intervistati.

B) Referenze bibliografiche

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, I ed., 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

Si prepara a nel periodo natalizio.

Altre informazioni