



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

CONDIMENTI

Nome del prodotto

- *Italiano:* **PATE' DI INTERIORA DI POLLO**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:* PATE' DI FEGATINI DI POLLO.

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria.

Descrizione sintetica del prodotto

Patè cremoso per crostini.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: fegatini, ventricoli e cuori di pollo, olio extra vergine di olive, salvia, capperi, acciughe, sale, pepe, succo di limone, bacche di ginepro.

Lavorazione: le interiora di pollo vengono prima sbollentate in acqua salata per circa 5 minuti; dopo averli scolati vengono cotti a fuoco lento con tutti gli altri ingredienti, per circa 1 ora. Il tutto viene poi passato al tritacarne o macinato con il cutter fino a ridurlo in un patè cremoso.

Conservazione: il prodotto va conservato in contenitori per alimenti e consumato in giornata.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Bacina e pentole in acciaio inox;
- contenitori in plastica o acciaio per alimenti;
- fuochi.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio-cucina di gastronomia;
- bancone frigo per la vendita.

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*, Tip. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Truvium Ed., 1984, III edizione.

Storie e costume

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

- CORSI Guglielma, *Un secolo di cucina umbra*, Tip. Porziuncola, Assisi, I edizione, 1966;
- MENICHETTI P.L., MENICHETTI PANFILI L., *Vecchia cucina eugubina*, Ikuvium Ed., I edizione, 1976.

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Altre informazioni