



CALZONE DI ISCHITELLA

Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)



Il calzone di Ischitella è una focaccia chiusa di forma variabile prevalentemente arrotondata di diametro di circa 40 cm con bordo arrotondato, farcita con cipollotti, uva passa e acciughe sotto sale.

Il colore è dorato con alcune parti più scure dovute al grado di cottura, molto friabile, di sapore salato e leggermente agrodolce.

Il prodotto, per la composizione delle materie prime, deve essere consumato preferibilmente nell'arco di 24-48 ore.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	58,2	5	8	23	5	180 kcal

Processo Produttivo

Il processo produttivo segue due fasi essenziali: la preparazione dell'impasto avviene su tavole di legno (denominate "i tavler") con farina, acqua, uova, sale, lievito madre e olio extravergine di oliva.

Il calzone viene farcito con acciughe preventivamente lavate, uva passa, cipollotti tritati e macerati prima con olio e sale in cui sono passate le acciughe e richiuso a portafoglio, ripiegando bene gli orli e abbassando il tutto con il matterello.

La cottura avviene in forni commerciali o in forni a legna casalinghi a cupola, ("i furnidd"), per circa 30 minuti alla temperatura di 230°C, disponendo i calzoni su teglie ricoperte da fogli di carta da forno.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Il calzone di Ischitella è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria del comune di Ischitella, soprattutto come dolce quaresimale tipico della settimana santa, quando in tutto il paese l'odore di questa focaccia ne fa da padrone. La memoria orale dei nostri nonni ne comprova l'esistenza intorno al 1800.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.