



CAVATELLI

Categoria del prodotto:

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

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI FOGGIA



I cavatelli sono un tipo di pasta fresca di colore giallino chiaro la cui forma, affusolata e arrotolata, è detta "a tre dita".

Possono essere venduti sfusi e in tal caso possono essere conservati per un periodo di 2-3 giorni in frigo. Oppure, possono essere venduti preconfezionati in atmosfera protettiva con conservazione in frigo sino a 3 mesi.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	24	12	2,3	59	1,4	305 kcal

Processo Produttivo

Gli ingredienti sono: semola di grano duro, farina 00, acqua e, a piacere, uova. Questo tipo di pasta fresca può essere venduta "sfusa al banco" o "confezionata in ATM". Nel caso dei cavatelli freschi, da vendere sfusi, gli ingredienti (farina 00 e acqua) vengono impastati nella "impastatrice", l'impasto così ottenuto viene poi posto nella "macchina formatrice". Dopo i cavatelli si pongono in "essiccatoio a ventola chiusa" per 5 minuti e sono quindi pronti per la commercializzazione e la distribuzione. Nel caso dei cavatelli freschi, preconfezionati, in ATM, i cavatelli ottenuti dopo la fase di impasto e di formatura, subiscono un processo di pastorizzazione seguito dal confezionamento in ATM (atmosfera protettiva con il 70% di azoto e il 30% di anidride carbonica). Segue un'asciugatura spinta del prodotto che porterà i cavatelli a possedere una umidità non inferiore al 24%. In entrambi i casi il prodotto necessita del mantenimento della conservazione refrigerata (0-4°C).

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

- "Esiste una gastronomia foggiana?" di Vitulli Antonio (VIAN) – Estratto da: Rivista della XVII Fiera dell'Agricoltura di Foggia pag. 6;
- "La cucina garganica – Il promontorio in padella" di Giovanni Nino Arbusti ed. MCS anno 1988 pag. 53;
- "La cucina Pugliese" di Luigi Sada ed. Newton-Compton anno 2003 pag. 19 e 67;
- "La cucina rustica regionale" di Camicina-Veronelli Vol. 3 Italia Meridionale ed. Biblioteca Universale Rizzoli anno 1974 pagg. 83 e 112.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.