



## LAGANE

**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)

Tagliatella molto stretta di circa 0,5 cm di larghezza e 25-40 cm di lunghezza, di colore giallo dorato. Ottime con i ceci. Essiccazione all'aria.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	12	13	2	69	3	350 kcal

#### Processo Produttivo

Le lagane è una pasta ottenuta dall'impasto della semola di grano duro con uova e tanta acqua tiepida, quanta ne occorre per ottenere una pasta liscia e consistente. Dall'impasto si ottengono delle sfoglie sottili che saranno tagliate a strisce di circa 0,5 cm di larghezza.

Le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione sono: impastatrice meccanica, tavoliere in legno, essiccatoio, cestini in vimini o plastica per la commercializzazione. Le trafilè devono essere in bronzo.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

L'esistenza di un tipo di preparazione abbastanza simile all'odierna sfoglia è attestata già nella Grecia del primo millennio a.C., dove con il termine "laganon" si indicavano delle sfoglie di pasta larghe e piatte, tagliate a strisce.

Nel 35 a.C., il poeta Orazio così descrive nelle "satire" la propria cena: "...quindi me ne torno a casa alla mia scodella di porri, ceci e lagane".

Le lagane si sono diffuse nel corso dei secoli in tutto il territorio dell'impero romano, anche se la diversità di materie prime, da luogo a luogo, portò varianti nella loro composizione. La semola di grano duro con la quale la pasta veniva comunemente preparata nel meridione (i romani importavano il grano dall'Egitto e dalla Sicilia), era infatti raramente reperibile nelle regioni del Centro-Nord, a causa del clima più umido e freddo, favorevole alla coltivazione del grano tenero.

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).