



## TROCCOLI

**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

Pasta fresca simile agli spaghetti della lunghezza di 30-40 cm ma, rispetto a questi, più spessa, fresca ed umida. Gli ingredienti sono: semola di grano duro, acqua e uova. La materia prima proviene tutta da mulini della zona. Di colore giallino brillante per l'impiego delle uova. È una pasta fresca di semola che viene venduta solo al banco sfusa. Va conservata per un periodo di 2-3 giorni in frigo. L'esposizione, per la vendita, è fatta in banconi refrigerati dove i troccoli sono posti in cestini di plastica o vimini.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	13	3	51	2,6	290 kcal

#### Processo Produttivo

Una ricetta tipica per questo tipo di pasta fresca prevede i seguenti ingredienti: 750 g di semola, 200 g di acqua e 2 uova (ciascuna di circa 25 g). Gli ingredienti vengono impastati nella impastatrice; l'impasto viene posto nella trafiliforme dalla quale si ottiene il prodotto finito. Successivamente la pasta è sottoposta ad una semplice asciugatura della durata di circa 20 minuti.

#### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

#### Storia e tradizione

1. "Esiste una gastronomia foggiana?" di Vitulli Antonio (VIAN) - Estratto da: Rivista della XVII Fiera dell'Agricoltura di Foggia pag. 5;
2. "Quaderni della Nuova poesia" collana n. 36 diretta da Daniele Giancane in "Gargano Amore - Reperti di ghiottonerie garganiche" di Michele Captano anno 1987 pag. 28.
3. "Enogastronomia dauna" in "Cucina bella e buona" di Vincenzo Buonassisi ed. Di Baio Editore pag. 3

#### Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

#### Aziende di produzione

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