

# CIOPA VICENTINA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciopa vicentina.

## La storia

Tipico pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta, pretese forme di pane di singola porzione; è sicuramente il più conosciuto e diffuso nell'area vicentina.

## Descrizione del prodotto

La "ciopa vicentina" è un tipo di pane realizzato con un impasto di farina, acqua, lievito acido e sale.

## Processo di produzione

L'impasto è realizzato con farina "povera", cioè con poco glutine. La lievitazione avviene su tavole coprendo l'impasto con un telo. L'impasto deve essere duro abbastanza da consentire di mantenere la forma tipica (infatti questo tipo di pane viene definito in gergo come "pane a pasta dura"). La lavorazione è manuale. Infatti due pezzi di pasta sono manipolati e messi uno sopra l'altro in modo da formare due "corni". Si tratta di un tipo di pane che si conserva bene. La cottura avviene preferibilmente in forni a legna.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

La "ciopa vicentina" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.

