

# DOLCE DEL SANTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce del Santo, dolce Santantonio.



## La storia

Il "dolce del Santo" deriva da un'antica tradizione dei frati della Basilica del Santo, che donavano ai poveri della città e ai viandanti, fuori dal Sagrato della Basilica, il pane per alleviare la loro fame. Col tempo, i mastri pasticceri della zona, memori di quella tradizione e per accontentare le richieste dei turisti sempre più numerosi, hanno elaborato la ricetta del pane, creando un prodotto dolciario apprezzato e rinomato.

## Descrizione del prodotto

Il "dolce del Santo" è un prodotto da forno farcito con marmellata di albicocche, buccia d'arancia candita, pan di Spagna, marzapane di mandorle o granella di amaretti, il tutto avvolto in pastasfoglia. La sua forma particolare ricorda l'aureola posta sul capo di Sant'Antonio. Esso viene prodotto in diversi formati: da 70 g (monodose mignon), 400 g e 700 g.

## Processo di produzione

Per la produzione della sfoglia si usano uova intere, zucchero semolato, farina di grano tenero 00, margarina vegetale e sale. La lavorazione è essenzialmente manuale; i prodotti vengono amalgamati, disposti a mano in vari strati con procedure codificate e con particolare cura. Dopo la cottura in forno, il prodotto viene lasciato riposare per un giorno sugli stampi, quindi confezionato e posto in vendita. Dati gli ingredienti utilizzati il dolce ha una durata di circa 3 mesi senza particolari condizioni di conservazione.

## Usi

Il "dolce del Santo" si accompagna bene con un vino bianco dolce.

## Reperibilità

Presso le pasticcerie e rivenditori alimentari della città di Padova il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Padova città.

