

# FORTI BASSANESI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Forti bassanesi.



## La storia

Si tratta di un prodotto realizzato da quasi un secolo dalle pasticcerie di Bassano e dintorni. Una volta veniva venduto anche in forma ambulante, ora è venduto sfuso o in confezioni da sei.

## Descrizione del prodotto

Biscotto di colore marrone scuro lungo circa 7-8 cm e largo 2 cm, di sapore speziato, realizzato con melassa, cacao amaro, farina, zucchero, mandorle, burro, uova, briciole di pan di Spagna, spezie (pepe, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero), lievito, sale, aromi.

## Processo di produzione

Gli ingredienti, nell'impasto realizzato almeno 24 ore prima, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato. Il biscotto viene poi fatto a mano e cosparso di zucchero in granella; è infornato per 16 minuti.

## Usi

Ottimo se accompagnato soprattutto con vini dolci è spesso utilizzato, grattugiato, in salse salate.

## Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

## Territorio interessato alla produzione

Bassano del Grappa e comuni limitrofi, provincia di Vicenza.

