

# FUGASSA VENETA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Focaccia veneta, fugassa veneta.



## La storia

Dolce tipico di cucina casalinga, prodotto in tutte le province del Veneto da tempo immemorabile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica di Giovanni Bianco Menegotti (1967), raffigurata anche nei disegni dei mosaici di Erode nella Basilica di San Marco.

## Descrizione del prodotto

Dolce da forno lievitato naturalmente prodotto con: farina, burro, zucchero, uova, ricoperto di marzapane, mandorle e granella di zucchero; di forma rotonda ha un diametro variabile di circa 25-30 cm e un colorito giallo-dorato.

## Processo di produzione

Prodotto artigianalmente nell'impasto, nella lievitazione e nella cottura. Gli ingredienti vengono amalgamati, lasciati a riposo e cotti in forno. Per la buona riuscita della "fugassa veneta" è necessario ripetere l'impasto più volte prima della lievitazione finale. La conservazione della focaccia imballata può durare anche per 9-12 mesi.

## Usi

La "fugassa veneta", inizialmente dolce poverissimo della cucina popolare, oggi è diventata tipica della festività di Capodanno, arricchita con le mandorle e lo zucchero. Ottima se accompagnata con vino dolce.

## Reperibilità

Il prodotto si può trovare presso alcune pasticcerie o nei menù di alcuni ristoranti della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Prodotto in gran parte della Regione del Veneto e in particolare nelle province di Padova e Venezia.

