

IL RICCIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Il riccio.



La storia

La denominazione “riccio” ha preso ispirazione dal porcospino, mammifero di colorazione grigio brunastra con muso appuntito, peli irti e acuminati sul dorso, che vive diffusamente nei Colli Euganei ed è il simbolo del Parco naturale, e che il dolce raffigura nel suo aspetto spinoso con un rivestimento di granella di nocciole. Il termine riccio ha anche affinità con le castagne, ingrediente principale del dolce, frutti di grandi alberi che qualificano i boschi collinari contenuti in un involucro spinoso chiamato appunto riccio. Il dolce rappresenta quindi il territorio euganeo e nasce da un’abile esperienza artigiana che ha saputo armonizzare i prodotti tipici dell’ambiente naturale e agrario: farina di castagne, olio d’oliva, miele, grappa, nocciole.

Descrizione del prodotto

Il “riccio” è un dolce da forno prodotto con zucchero, farina di grano, uova, olio extra vergine di oliva, latte, grappa, farina di castagne, granella di nocciole, miele e lievito in polvere, prodotti tipici della zona.

Processo di produzione

Vengono amalgamati gli ingredienti, all’impasto così ottenuto viene data una forma rotonda e poi cotto al forno; essendo un dolce da forno non necessita di particolari sistemi di conservazione o stagionatura.

Usi

Il “riccio” è un dolce che, per le materie prime utilizzate nella sua preparazione tipicamente autunnali, si consuma preferibilmente da ottobre a fine inverno.

Reperibilità

Presso le pasticcerie locali dell’area interessata alla produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, in provincia di Padova.

