

PAGNOTTA DEL DOGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pagnotta del doge.



La storia

La “pagnotta del doge” è un prodotto dolciario inserito nel menù dei banchetti del doge Valier, ultimo nobile veneziano a soggiornare nel comune di Villadose e a questi è legato il suo nome. In origine era una pagnotta addolcita con miele, fichi, burro, uova, noci tutti prodotti della poca terra coltivabile, visto che, a quel tempo “Villa del doge”, sorgeva in una zona paludosa. Oggi quel dolce particolare è stato leggermente rivisto nella ricetta originale ma conserva un gusto e una delicatezza del tutto particolari.

Questo dolce ha il suo apice di vendita durante il periodo natalizio e durante l’inverno in generale, ma viene commercializzato con successo anche durante il resto dell’anno.

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale lenta, la “pagnotta del doge” è prodotta con farina di grano tenero tipo “00”, zucchero, burro, uova, fichi secchi, noci, miele, latte intero, sale, lievito naturale, scorza di limone e di arancia grattugiata. Gli ingredienti semplici e l’abbondanza del burro e del miele fanno sì che questo dolce si mantenga morbido nel tempo dando la sensazione di sciogliersi in bocca; esaltante la dolcezza dei fichi e delle noci, sapori di un tempo lontano.

Processo di produzione

La “pagnotta del doge” deriva da un impasto tra i vari ingredienti che avviene in due periodi distinti. Prima si produce un impasto (pre-impasto) che deve lievitare per 12 ore, successivamente si attua un re-impasto con aggiunta della frutta a cui segue una lievitazione di 15 ore. Si procede con la cottura e il successivo raffreddamento con immersione in burro fuso e infarinatura nello zucchero. Il confezionamento avviene in busta di cellofan ed incarto finale; il prodotto conservato a temperatura ambiente ha una durata di 180 giorni.

Usi

Dolce che può essere usato come dessert in banchetti, al mattino a colazione e come dolce da pasto.

Reperibilità

La “pagnotta del doge” viene commercializzata in tutta Italia soprattutto nelle Regioni settentrionali ed è reperibile, durante tutto l’anno, con relativa facilità in numerosi punti vendita a Rovigo, Verona e Venezia.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Villadose, provincia di Rovigo.

