

PAN DEL SANTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan del Santo.



La storia

Il "pan del Santo" deriva da un'antica tradizione dei frati della Basilica del Santo, che donavano ai poveri ed 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 anche grazie alla tradizione di comunione e altruismo che esso sottende.

Descrizione del prodotto

Il "pan del Santo" è un dolce da forno prodotto con farina di grano tenero tipo "00", uova, zucchero, mandorle, gocce di cioccolato, granella di amaretto. La forma tradizionale e caratteristica è a ciambella.

Processo di produzione

Per la produzione si impastano uova intere, zucchero semolato, farina di grano tenero "00", mandorle, gocce di cioccolato, granella di amaretto. Il lavoro viene eseguito essenzialmente a mano con procedure codificate e con particolare cura. Dopo la cottura in forno, il prodotto viene lasciato riposare, quindi confezionato e posto in vendita. Dati gli ingredienti di lunga conservazione, il dolce si presta a una durata di circa 9-12 mesi.

Usi

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

Reperibilità

Tutto l'anno nelle pasticcerie e rivenditori alimentari della città di Padova e provincia.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

