

PANDOLI DI SCHIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pandoli di Schio, pandoi, pandolo, pandoloni di Malo.



La storia

Questo dolce tipico delle feste fa parte della cultura tradizionale contadina da molto tempo. Giovanni Capnist nel suo libro "I dolci del Veneto", edito da Franco Muzzio Editore, cita alcune ricette di nobili famiglie datate 1860, 1890 e li descrive come biscottini tipici della zona di Schio; la loro caratteristica è data dal fatto che, se ben riusciti, quando vengono immersi nel vino si inzuppano così celermente da piegarsi e cadere nel sollevarli alla bocca. Questa forma di inettitudine, di goffaggine, è il motivo per cui si definisce a Schio come "pandolo" chi non è proprio un "dritto". Una vecchia pasticceria di Schio conserva ancora una lettera di ringraziamento della Reale Casa, concessa dall'allora Re Vittorio Emanuele che, durante una visita alla città e al lanificio Rossi, ebbe modo di degustare questo tipico biscotto.

Descrizione del prodotto

I "pandoli di Schio" sono biscottini dolci formati da farina di grano tenero, latte e uova.

Processo di produzione

Si prepara per impasto diretto, con eventuale prelievitazione di una parte di farina. Si esegue la formatura, a forma di osso, poi la lievitazione e la cottura. La conservazione avviene in sacchetti di plastica per circa trenta giorni.

Usi

Ottimi da assaporare da soli come alternativa al prodotto dolciario.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Schio e Malo.

