

RUFIOLO DI COSTEGGIOLA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Rufiolo di Costeggiola.



La storia

Il “rufiolo di Costeggiola” è un prodotto nato nelle case contadine con ingredienti di recupero, in origine veniva cotto nel brodo e solo successivamente è stato realizzato esclusivamente come dolce.

Subito dopo la seconda guerra mondiale, il 17 gennaio, in occasione di Sant’Antonio abate protettore degli animali e patrono del paese di Costeggiola, gli abitanti iniziarono a festeggiare in piazza. Le osterie del paese che erano aperte in quella data portavano sui tavoli, piatti di “rufioli” di Costeggiola, accompagnati da un buon bicchiere di vino. Nel 1949 è iniziata la prima sagra paesana, chiamata appunto dei “rufioli”, che nel corso degli anni si è sviluppata sempre più.

Descrizione del prodotto

Il “rufiolo di Costeggiola” è una sorta di raviolo dolce disegnato su una mezzaluna di pasta, ha dunque la forma del sole nascente (o come la cresta di un gallo) ed è composto da un ripieno avvolto dalla pasta liscia e sottile. Per il ripieno si utilizzano: amaretti, uva appassita, pane grattugiato, brodo di carne, cedrini, mandorle, zucchero, uova, pinoli, rhum, noce moscata, formaggio grana; gli ingredienti della pasta sono farina, uova, latte, sale.

Processo di produzione

Il prodotto viene lavorato in tre fasi. Inizialmente si prepara il ripieno del “rufiolo”, che viene lavorato miscelando i vari ingredienti e lasciato riposare per 24 ore. La seconda fase consiste nel preparare la sfoglia di pasta e stenderla, poi si deposita la dose di ripieno richiudendolo sovrapponendo la pasta tagliandola con l’apposito stampo artigianale a forma di “rufiolo di Costeggiola”. A questo punto il dolce viene fritto in abbondante olio di semi.

La conservazione deve avvenire in un luogo fresco ed asciutto e al riparo da fonti luminose e deve essere consumato preferibilmente entro 30 giorni dalla data di produzione.

Usi

Il “rufiolo di Costeggiola” è un dolce particolare, che andrebbe degustato accompagnandolo con vino dolce.

Reperibilità

Il prodotto si può gustare durante la festa di S. Antonio del 17 gennaio. In alternativa è reperibile nella zona, presso i rivenditori e i produttori, durante tutto l’anno.

Territorio interessato alla produzione

Il paese di Costeggiola, frazione del comune di Soave, in provincia di Verona.

