

SAGAGIARDI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sagagiardi.



La storia

Sono dolci antichi della costa veneziana e dell'entroterra Veneto; la tradizione dei "sagagiardi" viene testimoniata nel libro "La cucina Chioggia Tradizioni e Curiosità nell'800".

Descrizione del prodotto

I "sagagiardi" sono una specialità dolciaria tipica della cucina povera; si tratta di un biscotto da forno secco di colore marroncino pallido, prodotto con farina tipo "0", uova, zucchero, aromi naturali.

Processo di produzione

Gli ingredienti, nell'impasto, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato, da dosare con sacche, vista la consistenza molle a crudo. I biscotti vengono cotti in forno su tagliere; una volta raffreddati, possono essere confezionati e sono da consumarsi entro 12 mesi.

Usi

Sono ottimi con vini dolci.

Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.

