

SAN MARTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

San Martino.



La storia

Nei primi anni dell'Ottocento gli "scaletteri", gli attuali pasticceri, recuperando la consuetudine di festeggiare San Martino (11 novembre), giornata che storicamente decreta l'apertura del nuovo anno agrario, iniziarono a confezionare appetitose e fantasiose riproduzioni del Santo. Ancora oggi, grazie al lavoro degli artigiani pasticceri, vive la tradizione di San Martino.

Descrizione del prodotto

Il "San Martino" è un dolce a pasta tipo "bossolà" che riproduce la figura di San Martino a cavallo con una lunga spada, contornato di stelle luccicanti; viene prodotto con farina, zucchero, uova, tuorli, burro.

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Dopo aver mescolato e ben amalgamato gli ingredienti, si stende l'impasto lasciandolo riposare per 30 minuti circa; si dispone poi su piastrelle da forno, si ritaglia la figura del cavaliere (San Martino) e del cavallo e si cuoce in forno a 180 °C per 20 minuti. Viene decorato con confetti, cioccolatini, palline argentate, canditi.

Usi

Il dolce "San Martino" è ottimo per festeggiare tale ricorrenza, proposto a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia.

