

# SAVOIARDI DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Savoardi di Verona, biscotti all'uovo.



## La storia

Varie aziende in provincia di Verona producono i "savoardi" secondo le loro ricette originarie, in alcuni casi come attività strettamente artigianale e familiare, in altri con produzione più ampia di livello industriale. Bisogna considerare che i savoardi erano già presenti a Verona sin dal 1894; in occasione di un incontro culturale dell'epoca vennero serviti "vino passito e dolcetti savoardi" (dal quotidiano veronese "L'Arena").

## Descrizione del prodotto

I "savoardi di Verona" sono un prodotto da forno a base di farina di grano tenero tipo "0", zucchero (minimo 40%), uova (minimo 23%), privo di additivi conservanti.

## Processo di produzione

La lavorazione prevede diverse fasi. La prima consiste nell'impasto delle materie prime: farina, zucchero, uovo pastorizzato. Nella seconda fase l'impasto, allo stato fluido, viene colato negli stampi delle teglie. Le teglie vengono successivamente zuccherate per poter procedere alla velatura dei savoardi; in questa fase inizia la lievitazione. Nella terza fase il prodotto viene posto nel forno, con tempi di permanenza e temperature di cottura prestabilite. Segue il raffreddamento e il confezionamento in film di polipropilene trasparente. I "savoardi di Verona" non richiedono alcun tipo di stagionatura e si conservano naturalmente, senza aggiunta di conservanti e/o altri additivi con simile funzione, purché siano tenuti in luogo fresco ed asciutto e non esposti ai raggi del sole.

## Usi

Ottimi se inzuppati o "tociai" nel vino, o usati per la preparazione di dolci.

## Reperibilità

I "savoardi di Verona" sono reperibili tutto l'anno presso la piccola e grande distribuzione alimentare in Italia e all'estero.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

