

SCHIZZOTTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schizzotto.



La storia

Il nome deriva dalla sua forma schiacciata dovuta alla mancata lievitazione dell'impasto. Lo "schizzotto" viene citato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana da Giovanni Bianco Mengotti quale piatto vincitore di un concorso gastronomico tenuosi a Montagnana nel 1880.

Descrizione del prodotto

È un pane condito, non lievitato, prodotto con farina, grasso di oca o di maiale o burro o con l'insieme di detti grassi, zucchero, acqua, sale, grappa o brandy. L'aspetto è piuttosto rustico: colore nocciola, forma appiattita, superficie rugosa e irregolare.

Processo di produzione

Gli ingredienti dello "schizzotto" vengono impastati, l'amalgama viene stesa su spianatoia, lavorata con mattarello fino ad uno spessore di circa 3 cm, viene poi incisa con coltello a piccoli rombi, messa su placca da forno e cotta al forno.

Usi

È un pane molto saporito che viene generalmente utilizzato per accompagnare affettati e formaggi negli antipasti o spuntini. Per il suo ricco condimento non è, se non in casi particolari, utilizzato durante i pasti.

Reperibilità

Generalmente si trova in alcuni forni tradizionali ma trova maggior diffusione nella ristorazione tipica e negli agriturismi.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, Urbana, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Casale di Scodosia, Merlara, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Urbano, Vighizzolo d'Este, Santa Margherita d'Adige, Carceri, Ponso, Lozzo Atestino, Vò Euganeo, Teolo, Rovolon, Cervarese S. Croce, Cinto Euganeo, Arquà Petrarca, Baone, Este, Monselice, Pozzonovo, Anguillara Veneta, Boara Pisani, Stanghella, Solesino, Sant'Elena, Villa Estense, Granze, Vescovana, Barbona, tutti in provincia di Padova.

