

SMEGIASSA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Smegiassa.



La storia

La "smegiassa" è prodotta nella zona indicata da tempo indefinibile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana di Giuseppe Maffioli (1981) e ne "La Saccisica e le sue ricette" di Giovanni Bianco Mengotti (1976).

Descrizione del prodotto

È un dolce di cucina contadina prodotto con farina di mais, farina di grano, acqua di cottura del musetto, zucchero, miele, uva passita, fichi secchi, buccia di arancia, grappa, zucca arrostita in forno. Nella pianura padovana sud-orientale in luogo dell'acqua di cottura del musetto vengono utilizzati i ciccioli di maiale; nella realizzazione attuale l'acqua di cottura del musetto o i ciccioli di maiale vengono sostituiti, in talune zone, con mele.

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico da suddividere a mano. La cottura avviene su teglia e, dopo il raffreddamento, viene confezionato.

Usi

Ottimo per essere sbocconcellato 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

Padova e provincia.

