

# TRECCIA D'ORO DI THIENE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Treccia d'oro di Thiene.



## La storia

La "treccia d'oro di Thiene" è stata realizzata per la prima volta da Ezio e Romano Signorini nel 1919 e da allora continua ad essere prodotta dalle pasticcerie di Thiene, in particolare nella Pasticceria Signorini, che ancora possiede dei manifesti pubblicitari di tale prodotto, realizzati nel 1938.

## Descrizione del prodotto

La "treccia d'oro di Thiene", dolce lievitato a forma di treccia, è realizzato con farina, burro, zucchero, uova, tuorlo d'uovo, aromi, lievito naturale, uvetta, cedro e arancia candita.

## Processo di produzione

La lavorazione è artigianale e fatta a mano; devono essere realizzati 4 impasti, la pasta si tira con la mescola, si fa lievitare ad una temperatura ideale di 25 °C, poi si aggiunge il burro, i canditi e l'uvetta. La lievitazione dura in tutto 10 ore. Poi il prodotto va messo in forno per 45 minuti.

## Usi

Ottima da assaporare da sola, la "treccia d'oro di Thiene" rappresenta un'alternativa al classico prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso le pasticcerie di Thiene e dei Comuni limitrofi.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Thiene e Comuni limitrofi, in provincia di Vicenza.

