

ZALETO DI GIUGGIOLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zaleto di giuggiole, zaeto.



La storia

Il nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura e grazie alla farina di granoturco presente nell'impasto. Il "zaleto di giuggiole" viene prodotto nella zona sopra indicata da più di cinquant'anni secondo la tradizione orale, sostituendo alla classica uvetta presente nei classici "zaleti" la giuggiola, particolarmente disponibile nella zona dei colli Euganei.

Descrizione del prodotto

Il "zaleto" è un biscotto prodotto con giuggiole tritate, da farina gialla da polenta (mais), farina di grano "00", burro, zucchero, tuorlo d'uova, polpa di giuggiole, lievito in polvere e aromi naturali. Una volta cotti, raffreddati e confezionati possono venire conservati per qualche settimana in luoghi asciutti.

Processo di produzione

Una volta amalgamati gli ingredienti, all'impasto ottenuto viene data forma di piccoli biscotti di forma circolare schiacciata che sono poi cotti al forno per 20 minuti. Essendo un dolce da forno non necessita di particolari sistemi di conservazione o stagionatura.

Usi

Il "zaleto di giuggiole" accompagnato con vini dolci o liquorosi o con caffè, è un ottimo biscotto da dessert.

Reperibilità

Presso pasticcerie e panetterie nella zona di produzione sono reperibili abbastanza facilmente durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, in provincia di Padova.

