

# ZALETTI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zaletti, a Venezia zaeto o xaeto o zaletto, a Treviso xaeti o zaeti.



## La storia

I “zaletti” vengono già citati nella commedia di Carlo Goldoni “La buona moglie” del 1749, abbinati in questo caso al vino Zibibbo, come ricorda Giampietro Rorato ne “La cucina di Carlo Goldoni - a tavola nella Venezia del Settecento”. Si sono poi diffusi nella provincia di Treviso e in quella di Padova dove, già agli inizi del Novecento, erano presenti nella tradizione culinaria.

Il nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura grazie altresì alla farina di granoturco presente nell’impasto.

## Descrizione del prodotto

Piccoli biscotti prodotti con farina di granoturco gialla da polenta, farina “00”, zucchero, uova, uva passa, burro, pinoli, sale, limone, lievito. A seconda delle usanze vengono prodotti con forme diverse: a forma di losanga a punta, di 3-4 cm, è la più classica; a forma di bastoncini lunghi 10 cm e larghi 3 cm.

## Processo di produzione

Una volta amalgamati gli ingredienti, all’impasto ottenuto viene data forma di biscotti che dopo lievitazione sono infornati per 20 minuti a temperatura moderata. Alla cottura segue il raffreddamento poi vengono spolverati con zucchero a velo; si possono conservare per qualche settimana in luoghi asciutti.

## Usi

Accompagnati con vini dolci o liquorosi o con caffè, i “zaletti” sono ottimi biscotti da dessert.

## Reperibilità

Presso pasticcerie e panetterie nelle diverse zone di produzione sono reperibili abbastanza facilmente durante tutto l’anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Venezia e provincia; provincia di Treviso, specialmente nei Comuni di Castelfranco Veneto, Asolo, Treviso; Padova e provincia.

