

<p>NOME</p> <p>TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE</p>	<p style="text-align: center;">Fiadone</p> <p>L'intera regione è interessata alla sua produzione, in base alle varianti apportate alla ricetta originaria si può collocare in un'area o in un'altra; per esempio nell'Aquilano una variante prevedeva l'uso dello zafferano, nelle aree interne vi era il tipo dolce mentre nelle aree litoranee vi era quello salato. Pertanto, la ricetta presenta delle varianti sia rispetto agli ingredienti utilizzati, sia per la procedura di realizzazione e sia per la forma stessa del dolce.</p>
<p>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</p>	<p>Il fiadone è una torta rustica o dolce e ha la parte esterna costituita da una pasta che contiene il ripieno di formaggi e/o ricotta e uova; in seguito alla cottura assume un bel colore dorato tenue e traslucido, di solito viene guarnito con strisce di pasta disposte in modo da formare dei rombi o delle croci che conferiscono al prodotto una singolare tipicità.</p> <p>Al taglio si evidenzia la farcitura interna di colore giallo, una consistenza semicompatta è spugnosa e un profumo fragrante di formaggio.</p> <p>Il connubio tra la delicatezza della pasta che costituisce l'involucro esterno del dolce e il sapore più deciso della farcitura interna conferiscono allo stesso delle caratteristiche uniche che fanno di questa una specialità molto apprezzata che negli ultimi anni vanta validi estimatori anche fuori della regione Abruzzo</p>
<p>METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE</p>	<p>Ingredienti e dosi :</p> <p>Pasta : 4 Uova, un bicchiere di olio extravergine d'oliva un bicchiere di latte, 600 g di farina "00" una Bustina di lievito per il tipo dolce aggiungere: Zucchero (quattro cucchiari)</p> <p>Ripieno: g 800 di Formaggio semifresco (pecora e vacca) g 700 di ricotta di pecora (variante per i fiadoni dolci) 8 Uova 2 Bustine di lievito Pepe: q.b., Noce Moscata q.b. Sale q.b., (per il tipo dolce aggiungere: Zucchero gr. 500).</p> <p>Pasta Disporre la farina a fontana sul tavolo da cucina, al centro mettere le uova, l'olio e il latte in cui è stato sciolto il lievito (per fiadoni dolci aggiungere lo zucchero, per quelli salati il sale.). Impastare energicamente per ottenere un impasto omogeneo, spianare l'impasto con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 3- 4 - mm. Foderare con la pasta una tortiera già oliata avendo l'accortezza di lasciare un bordo di circa 5 cm che servirà, una volta versato il ripieno nello stampo, per ricoprire i bordi del fiadone. La pasta, precedentemente lasciata da parte, viene lavorata e tagliata a striscioline che verranno disposte a rombo o a croce sulla superficie del fiadone .</p> <p>Farcitura: Il formaggio vaccino o pecorino, di produzione locale, da utilizzare per l'impasto del fiadone si ottiene riponendo la cagliata in canestrini di giunco e poi lasciato ad asciugare per circa 10 gg. In una terrina mettere il formaggio grattugiato (o la ricotta di pecora asciutta nei fiadoni dolci), le uova sbattute (per il tipo dolce aggiungere lo zucchero), le due bustine di lievito, il pepe e la noce moscata. Lavorare l'impasto gli ingredienti con un cucchiaino di legno in modo da ottenere un impasto cremoso ed omogeneo e versarlo nella tortiera rivestita in precedenza. A parte, battere un uovo che servirà per spennellare la superficie del dolce che consentirà allo stesso di assumere quel colore particolare. Mettere in forno già caldo a 180° - 200° , prostrarre la cottura per circa tre quarti d'ora, fin quando il fiadone risulterà ben gonfio e colorito.</p>
<p>ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITA'</p>	<p>Il Panzini, nel suo dizionario, diceva che il nome fiadone deriva da "flan" e proviene dal basso latino "flado" derivato dal germanico "fladen" che significa cosa gonfia.</p> <p>Le sue origini risalgono ai tempi di Messisburgo, contemporaneo di Ariosto e lo troviamo nello "scalco rinascimentale" della corte di Ferrara. Arrivò in Abruzzo perché nell'antica ricetta indicata nello scalco</p>

	<p>vi è lo zafferano: pianta officinale già da allora affermata nell'Aquilano.</p> <p>Negli anni la ricetta del fiadone si è modificata negli ingredienti ed ha assunto un ruolo di tipicità e di collegamento alle festività religiose della Santa Pasqua.</p> <p>Le strisce di pasta disposte a croce sul dolce nel periodo pasquale simboleggiano la croce di Gesù Cristo e vengono decorate anche con foglie di olivo benedetto quasi a simboleggiare un momento di pace.</p> <p>Il fiadone, insieme ad altri dolci tipici, nel periodo pasquale, viene scambiato come dono tra le famiglie.</p> <p>Oggi la riscoperta degli antichi sapori, dei gusti di un tempo e delle cose fatte in casa esaltano la tipicità di questo prodotto e fanno sì che la stessa ricetta è modificata in base alle tradizioni e alle culture di questa regione.</p> <p>Rimanendo sempre legato alla ricetta originaria, il fiadone salato può essere un valido antipasto mentre quello dolce può essere servito a fine pasto.</p>
--	---