

DISCIPLINARE di produzione del prodotto De.Co.:

BRAZADELA TONDA

Comune di Crevalcore - Bo

La Brazadela è un dolce da forno tipico della gastronomia emiliano-romagnola. Diffusa soprattutto nelle zone di Ferrara e Bologna, questa ricetta ha una storia antichissima, che si fonde con la cultura povera e contadina.

In particolare a Crevalcore la Brazadela è ancora il dolce più diffuso richiesto e consumato in tante occasioni differenti. In genere nei momenti di convivialità i Crevalcoresi scelgono la Brazadela e a Crevalcore il consumo di questo dolce è ancora molto consistente a confermare quanto radicata sia la tradizione della Brazadela a Crevalcore

Cenni storici e Ricerca storica:

Secondo diverse fonti il dolce **risale al 1250**, e da allora accompagna tutti i momenti importanti. La brazadela era infatti **il dolce delle feste**, preparato nelle occasioni speciali con i pochi ingredienti disponibili nelle campagne.

La ciambella aveva anche un forte valore simbolico, tanto che quando i bambini facevano la Cresima la ricevevano in dono da padrini e madrine - in queste circostanze le ciambelle venivano realizzate con diametri diversi e confezionate con un nastro per legarle. All'interno del cono così composto venivano nascosti altri dolcetti, caramelle e confetti.

Il nome deriva probabilmente dall'usanza di servire la ciambella in osteria. Pare che **l'oste la tenesse infilata in un braccio (brazza)**, mentre con l'altro versava calici di vino.

Anche se oggi il consumo della Brazadela riguarda un prodotto confezionato in forma rettangolare, il nome rimanda all'antica forma tonda che si intende riproporre e candidare a prodotto De.Co. di Crevalcore

SCHEMA PRODOTTO

Descrizione generale:

La Brazadela Tonda è un dolce da forno realizzato con ingredienti semplici e di facilissima reperibilità

Area di Produzione:

Tutto il Territorio del Comune di Crevalcore

Metodo di Produzione / preparazione / ingredienti

La Brazadela Tonda si prepara amalgamando gli ingredienti sotto elencati, l'impasto che ne risulta ha una consistenza morbida a cui viene data la forma di cerchio con il supporto di uno stampo, la cottura è fatta in forno

Ingredienti:

1 kg Farina 00

4 uova

350 grammi di burro

300 grammi di zucchero semolato 100 grammi di zucchero a velo

35 g di lievito per dolci

aroma di vaniglia e aroma di limone buccia di limone grattugiata

latte q.b.

granella di zucchero per decorare

Impieghi Proprietà e caratteristiche del prodotto:

Prodotto dolciario da forno, adatto ad essere consumato sia al naturale, sia inzuppato, in diverse occasioni dalla colazione al dopo pasto, alla merenda e in ogni circostanza conviviale

Consumo/ Commercializzazione del prodotto:

La Brazadela ha una durata per la commercializzazione di 15 giorni dalla data di produzione

La Brazadela Tonda è confezionata singolarmente in sacchetto alimentare e leganodo, riporta l'etichetta dell'azienda produttrice del prodotto ed inoltre:

riporta la regolare etichettatura, stilata come da obbligo di legge. (etichetta ingredienti)

riporta etichetta De.Co. come da regolamento De.Co. del Comune di Crevalcore

Logo e immagine del prodotto:



de.co.
CREVALCORE

