Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FUGASCINA DI MERGOZZO

3)CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La *fugascina di Mergozzo* è un dolce piatto, abbastanza grasso, a base di burro, uova, farina e zucchero, e quindi come base è una specie di pasta frolla, ma con l'aggiunta di marsala, limone e lievito secco naturale. Il colore è dorato e il profumo molto complesso.
Si lavora come una pasta frolla, si spiana e si cuoce in placche di ferro; dopo la cottura si taglia in rettangoli più o meno regolari e così si vende in sacchetti e scatole . Di spessore non supera il centimetro.
Sulla superficie è traslucida, in quanto è spennellata di bianco d'uovo prima della cottura; secondo i produttori tale pratica impedisce agli aromi di svanire nel forno.
È un prodotto decisamente a diffusione locale e limitata, ma molto particolare per le caratteristiche della ricetta e per la complessità del gusto.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: compatta ma friabile, praticamente senza alveolatura, a grana grossolana.
Odore: gradevolissimo soprattutto di burro, con note sfuggenti di limone.
Colore: giallo brillante abbastanza uniforme, più scuro all'esterno, superficie resa vagamente lucida e irregolare da rigature intenzionali fatte prima della cottura.
Sapore: dolce, caratteristico della pasta frolla, con intenso sapore di burro, retrogusto lungo, abbastanza grasso, soprattutto di uovo.
Dimensioni: rettangoli irregolari, mediamente di cm 6x8 circa, di 1cm di altezza.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa in impastatrice, unendo burro, zucchero, farina di frumento, uova, marsala, limone e polveri lievitanti; la ricetta effettiva è gelosamente custodita.
Dopo aver ottenuto l'impasto, questi si spiana a mano e si pone in placche di ferro, normali placche o teglie di cottura per dolci.
Si riga la superficie per dare una consistenza irregolare, e si spennella con dell'albume, dopodiché si cuoce in forno. All'uscita del forno si taglia irregolarmente in quadretti pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La focaccia dolce, o *fugascina di Mergozzo* è prodotta nel comune di Mergozzo (VB).

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la preparazione della focaccia si usano una impastatrice, normali attrezzi da pasticceria, placche per cottura e il forno. Le attrezzature usate comunque non incidono sulla tipicità del prodotto.
Il prodotto si vende come un prodotto sfuso, dura almeno una settimana senza che se ne alteri la freschezza, e si può conservare come un qualsiasi biscotto.
È comunque opportuno consumarla fresca, ovvero subito dopo cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente su vassoi da servizio.

È possibile confezionare i quadratini di focaccia in scatole di cartone per alimenti, o in sacchetti di carta poi chiusi da un film termosaldato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

L'origine del prodotto è legato alla ricorrenza annuale della festa rionale di Santa Elisabetta (4 luglio), nel rione Sasso. La produzione della focaccia dolce nel Comune di Mergozzo risale almeno al 1935, quando il sacerdote Ernesto Colli descrive la festa dei "focolanti del Sasso", ed in particolare: "*Il forno che sta in cima alla scarpìa in quei giorni non ha un minuto di sosta. Ogni famiglia a compìre il succulento pranzo di S. Elisabetta, si provvede almeno di due fugascine*".
Un produttore di Mergozzo, poi, vanta di produrlo dal 1957, quando subentrò ai proprietari di un vecchio forno e da loro acquistò la ricetta della *fugascina* tradizionale, che deve quindi datare anteriormente.