

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*

FALAGONE

Area di produzione:	Basilicata nord-occidentale.
Materie prime:	Ricotta ovicaprina, uova, menta, zucchero, strutto, farina, latte.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo in legno, mestolo di legno, paletta di ferro, matterello, pala di legno, forno al legna.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo aver preparato una sfoglia a base di farina, uova, latte strutto e lievito, si distribuisce su metà della sfoglia la ricotta impastata con uova, menta e zucchero. Quindi si procede a coprire la ricotta con l'altra metà della sfoglia, a richiudere il tutto e cospargere la parte superiore del falagone con il tuorlo d'uovo e granelli di zucchero colorati. Il falagone viene cotto nel forno a legna direttamente sui mattoni. Può essere consumato nel giro di cinque giorni conservandolo in ambiente fresco.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locale fresco.
Caratteristiche del prodotto finito:	Forma tipo saccottino lungo circa 30 cm e largo 12 cm, all'esterno si presenta di colore giallo-bruno decorato con granelli di zucchero colorati, l'interno è bianco con zone verdi per la presenza di menta.
Periodo di produzione:	Nelle feste pasquali.
Riferimenti storici:	Martuscelli L., Numistrone, 1896.