Cultura e impegno
la nostra forza

Soroptimist International d'Italia

Club di ROMA TRE

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME BISCOTTI



DESCRIZIONE

Il Biscottificio Artigiano Innocenti, è un'antica fabbrica cresciuta grazie a ben 4 generazioni della famiglia Innocenti. Attualmente, lavorano al biscottificio Stefania Innocenti e sua figlia Michela. Tutto inizia circa 100 anni fa, in tempo di guerra, quando il bisnonno di Stefania, avvia l'attività producendo anche gallette per l'esercito. Ad oggi le gallette non vengono più prodotte (mai dire mai!), ma ogni giorno si sfornano oltre 100 tipi di biscotti, ognuno di questi prodotti e modellato a mano.

Entrando nel negozio si può notare subito il forno, il cuore della fabbrica. È stato realizzato appositamente per la famiglia Innocenti nel 1960 ed è lungo 16 metri (52 piedi). All'interno del forno c'è un nastro trasportatore dove vengono poste le tielle con i prodotti da cuocere (dolci e/o salati). A questo punto bisogna regolare la velocità e il tempo di cottura, la temperatura invece rimane costante. Quando raggiungono l'altro lato sono cotti alla perfezione.

AZIENDA PRODUTTRICE

Biscottificio Artigiano Innocenti di Stefania Innocenti & Figli
Via della Luce 21 Roma-Trastevere - Tel. 06 5803926 - biscottificioinnocenti@gmail.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

I prodotti sono veramente tanti: lingue di gatto, brutti ma buoni, biscotti con cioccolato, marmellata, mandorla, nocciole, biscotti vegani, e ancora ventagli, crostate, rustici, pizzette, panini, tramezzini e molto altro.





CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Nel 2014 Stefania è stata invitata ad una cerimonia speciale dove il Sindaco di Roma le ha conferito il premio “Maestri dell’artigianato”. Un premio rappresentato da un piccolo nasone d’oro, simbolo di Roma, dedicato agli artigiani che continuano negli anni a distinguersi per il loro impegno.

PLUS

La nocciola rotonda romana e la farina sono dei prodotti base nel fare i biscotti .
Come prodotto più pregiato la nocciola proviene dall'Azienda Agricola Crescenzi. L'Azienda ha sede a Corchiano, Comune "a 5 stelle" particolarmente attento ai temi ambientali, da anni impegnato nella tutela dell'ambiente e del territorio. Le farine,secondo un sistema artigianale, oltre ad essere macinate in purezza, sono prive di additivi aggiunti (latte e derivati, vitamine, conservanti, malto, ecc.); esse vengono macinate seguendo le caratteristiche dei singoli cereali, e lasciate integrali o setacciate senza alterarne i principi nutritivi. Le farine usate nel Biscottificio Artigiano Innocenti provengono da due mulini Italiani:Mulino biologico Marino e il Molino biologico Silvestri.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Ovviamente ogni festività ha il suo dolce tipico: Fave dei morti per i primi di Novembre, Panettone a Natale, Colomba a Pasqua etc. Molti tra hotel, bed & breakfast, ristoranti, bar della Capitale etc. si riforniscono qui.



Cultura e impegno
la nostra forza

Soroptimist International d'Italia

Club di Roma Tre Progetto 2013-2015
LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione
PASTA FROLLA

Perché è la tua ricetta preferita
E' la base di ogni biscotto.
"Per qualsiasi tipo di produzione artigianale è importante la materia prima, però, secondo me, la cosa molto importante è che se tu fai una cosa con la passione e col cuore… Ti viene bene!"

Ingredienti

- mezzo kg di farina tipo 0
- 200 g di burro o margarina
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- scorza di limone grattugiata
- un pizzico di sale
- a piacere mezzo cucchiaino di lievito in polvere



Preparazione
Unire prima le polveri (farina, zucchero, lievito e sale)
Creare quindi una "fontana" e aggiungere al centro le uova, il burro (o la margarina) ammorbidito in pezzi e la scorza di limone.
Impastare (stando attenti a non esagerare e scaldare troppo la frolla con le mani).
Creare la forma desiderata e infornare pochi minuti (circa 10 a 180°C)
Decorare a piacere

Nota - Se si ha tempo è preferibile far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti, avvolto dalla pellicola.