



La nociata è un dolce di consistenza dura, a base di noci e miele. Diffuso nei comuni di Massa Martana, Todi, Acquasparta e tipico del periodo natalizio.

Ingredienti: miele, noci, albume d'uovo, zucchero (facoltativo), ostie, foglie di alloro.

Lavorazione: gli ingredienti, compreso l'albume montato a neve a mano o con la macchina "sbatti uovo", vengono amalgamati nella macchina "impastatrice" o in una macchina "cuoci crema" o a mano per un tempo abbastanza lungo. Quando la nociata è pronta, viene versata su un piano di acciaio inox dove sono state appoggiate delle ostie, quindi viene tagliata a mano in forma di piccoli barrette sopra ognuna delle quali viene posta una foglia d'alloro.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per qualche giorno.

La nociata era una preparazione alimentare tipica presso le famiglie di Massa Martana durante il periodo natalizio fin dal secolo scorso. *

"Nel passato venivano usate attrezzature rudimentali, ma idonee alla cottura: caldaio di rame internamente stagionato, trespolo con apertura circolare sopra il braciere, dove veniva depositato il caldaio; grosso e pesante mestolo con estremità a forma di pera per amalgamare il prodotto senza interruzione." **

* *COPPINI Remo, Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette, Ed. Guerra, Perugia, 1983.*

***Tratto dalle testimonianze dei produttori intervistati.*