

# TACCONI



## Descrizione:

Ingredienti utilizzati: farina di fava di provenienza locale, macinata a pietra, farina di grano tenero, sale e pepe. I tacconi si presentano di colore giallo paglierino spento, con macchie più scure per l'effetto del sale e del pepe. Al palato il prodotto risulta sapido, pastoso, delicatamente dolciastro. Il prodotto finito si presenta a piccole strisce di 20 - 25 cm di lunghezza, 3 - 4 mm di spessore e 3- 4 mm di larghezza di pasta compatta e rugosa.

## Territorio:

In provincia di Pesaro e Urbino, particolarmente nel territorio del Comune Orciano di Pesaro, San Giorgio e nei Comuni limitrofi (principalmente Mondavio, Barchi e Fratterosa).

## Preparazione:

Gli ingredienti vengono manipolati fino al raggiungimento di un impasto compatto ed elastico. L'impasto viene tirato con il mattarello (rasano) fino ad ottenere una sfoglia piuttosto spessa, che viene arrotolata e tagliata. La cottura, in acqua bollente, preventivamente salata, può avvenire subito dopo la preparazione o, preferibilmente, nell'arco della giornata. Possono essere utilizzati vari tipi di condimenti.

## Istruzioni e condimenti:

Sapidi, pastosi e delicatamente dolciastri, i tacconi si sposano magnificamente con il sugo al pomodoro fresco con soffritto di lardo e aglio anche un po' brodosi oppure con vongole del mare Adriatico e pomodorini, come li potete trovare nel menù del ristorante il Castagno di Orciano di Pesaro. In alcuni comuni si usa condire, come tramandato dai nostri nonni, i Tacconi allo Sgagg, cioè conditi solo con del lardo ben bollente che nel momento in cui la pasta viene ripassata in padella, emette come un urlo che in dialetto locale si dice **sgagg**.

## Un po' di storia:

È un prodotto che viene dalla povertà. Un tempo, infatti, quando anche la farina di grano era considerata un lusso, si usava mescolarla con altri tipi di farina più economici, tra cui quella ottenuta dalle fave. Da questa usanza, sono nati i tacconi, detti anche "tacòn"