

Dolci tipici della tradizione regionale: Cuori Prada, i biscotti del trentino

written by Marco Salvaterra | 17 novembre 2021



Cuori Prada

Nel nostro paese ogni Regione possiede i propri dolci tipici, spesso frutto di tradizioni secolari con ricette di pubblico dominio. Tra questi, alcuni hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Indicazione geografica. Per esempio, i Cantucci Toscani IGP, i Ricciarelli di Siena IGP, il Pampepato di Ferrara IGP, il Panpepato di Terni IGP, il Panforte di Siena IGP.

Accanto a questi esiste una seconda categoria di dolci tipici locali, frutto dell'inventiva di singoli produttori che con le loro creazioni si sono fatti interpreti di un territorio, sino a farli divenire "dolci simbolo" di un luogo, pur mantenendo esclusiva e segreta la loro ricetta.

In quest'ultima categoria, in Trentino, rientrano i biscotti Cuori Prada. Si tratta di frollini dall'inconfondibile sapore casalingo e dall'iconica forma a cuore.

Sono stati inventati, nel 1920, da Alice e Cesare Prada che, per produrli, hanno dato vita ad un piccolo laboratorio a nord di Trento. I "Cuori" sono nati dal sogno di Alice di rendere disponibili per tutti i biscotti che realizzava in casa per la famiglia.

Oggi i biscotti Prada sono un prodotto inconfondibile, a forma di cuore, in profumata e fragrante pasta frolla cotta lentamente fino a raggiungere una delicata doratura. Un biscotto così semplice eppure così straordinario. Sono prodotti ancora oggi nel rispetto di una secolare tradizione e secondo un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione. I famosi "Cuori", nel corso del tempo, sono diventati non soltanto il prodotto di punta dell'azienda, ma un vero e proprio simbolo del Trentino: un piccolo cuore di pasta frolla, dal sapore "di una volta", che ad ogni morso evoca calore, affetto, amicizia. Come spesso accade nelle zone di montagna, questa famiglia (e siamo alla terza generazione) si è posta custode della tradizione, mantenendo inalterato il metodo tradizionale di produzione fatto di artigianalità e produzione limitata: stampa della pasta frolla con cilindri di bronzo e cottura lenta.

Produzione artigianale significa che a differenza dei biscotti industriali, che vengono immagazzinati in attesa della

vendita, quelli artigianali vengono prodotti seguendo l'andamento delle vendite. Ne guadagna la qualità, perché meno tempo passa tra produzione e consumo maggiore è la fragranza.

Il metodo tradizionale di produzione vede ancor oggi, come detto, la stampa della pastafrolla con cilindri di bronzo. Niente cilindri di plastica, niente biscotti a pasta colata. Questo processo produttivo garantisce alla pastafrolla una consistenza unica e fa acquisire ai Cuori Prada una delle caratteristiche più rinomate: i biscotti intinti nel caffè latte si inzuppano ma non si rompono grazie alla microporosità della pastafrolla.

La lenta cottura garantisce invece quelle fragranze che rendono i "Cuori" i biscotti dal tipico sapore casalingo.

È bello sapere che in Italia, ovunque si vada, si possono incontrare prodotti della tradizione che si richiamano e che rispecchiano l'identità e il carattere dei loro abitanti. un modo di viaggiare anche con il palato.

Ai biscotti "Cuori" tradizionali, per soddisfare anche i palati più golosi, si sono affiancati tanti altri "cuori", spesso utilizzando prodotti tipici del territorio come la farina gialla, le mele e i frutti di bosco del Trentino, senza però dimenticare le proprie radici.

La produzione del biscottificio Prada è stata ulteriormente diversificata con torte e dolci artigianali in grado di trasmettere il sapore della tradizione trentina.

Un esempio di rivisitazione della tradizione è la torta Rubina, una torta di "fregoloti" con i frutti di bosco. La torta di fregoloti, dolce tipico della tradizione Trentina simile alla sbrisolona mantovana, è conosciuta fin dal 1700 e deve il nome alla sua particolare grumosità e friabilità dovuta agli ingredienti, all'impasto e ai tempi di cottura.



Le torte di "fregoloti" di Prada

Prada Biscotti

Il biscottificio Prada, fondato nel 1920, è il più antico del Trentino. Da più di un secolo continua a produrre biscotti e torte in modo del tutto artigianale e nel rispetto di un'antica ed esclusiva ricetta tramandata di generazione in generazione. La produzione avviene ancora oggi con metodo artigianale, in quantità limitata e grazie alla lavorazione manuale è possibile continuare a rispettare le ricette originali.

Nel corso dei decenni, una generazione dopo l'altra, il biscottificio Prada ha saputo preservare il suo legame con il territorio. Un'attenta selezione delle materie prime e il forte legame con il territorio sono alla base del successo di questa eccellenza del Trentino.



Marco Salvaterra - RivistadiAgraria.org