

# Buccellato

**Note storiche:** Dolce tradizionale italiano di origini antichissime, con varianti regionali e spesso abbinato a ricorrenze diverse. In Toscana quello più conosciuto è quello di Lucca; mentre la Pasticceria Bertoncini lo produce principalmente in occasione della festa di San Genesio (25 Agosto), quando il paese si trasforma nel regno dei bambini che, nella piazza principale e nelle vie del centro, trovano giochi e spettacoli di intrattenimento. Il buccellato è diventato il dolce tipico di questa ricorrenza: una merenda tanto antica quanto genuina.

**Caratteristiche del prodotto:** Dolce a pasta lievitata, lavorato a forma di ciambella e ricoperto di zucchero granellato. Viene prodotto sia nella versione basica, più semplice, sia in una versione arricchita di uvetta e/o ciliegie candite.

**Materie prime del prodotto:** Farina di frumento, zucchero, uvetta, burro, tuorlo d'uovo, lievito di bira, latte, miele, aromi, sale, ciliegie candite.

**Procedimento di lavorazione:** Gli ingredienti vengono amalgamati e lavorati fino a ottenere un composto morbido ed elastico che viene sottoposto a doppia lievitazione. Al termine della prima lievitazione, il composto è suddiviso in porzioni lasciate ulteriormente lievitare, poi lavorate a mano fino a formare una ciambella che, spennellata con uovo e ricoperta di granella di zucchero, viene cotta.

**Luogo di produzione e lavorazione:** Casciana Terme

**Pasticceria Bertoncini**  
Via XX settembre, 27  
Casciana Terme

