

/ PINZA DI TRIESTE - PINCA

ABSTRACT

La pinza di Trieste è il dolce della tradizionale pasquale per eccellenza nella Venezia Giulia ed ha origini molto antiche.

DESCRIZIONE

Pinza, o pinsa, è un soffice dolce di forma arrotondata con tre incisioni sulla sua superficie. Ha pochi e semplici ingredienti – principalmente farina, zucchero, uova e burro – ma un procedimento per la lavorazione artigianale lungo e complesso, sia per la preparazione dell'impasto che per la lievitazione. Un tempo le prime pasticcerie triestine lavoravano solo a mano e 36 ore erano il tempo necessario tra esecuzione e cottura per avere un prodotto eccellente.

D'altra parte, la pinza era il dolce della festa, consumato in famiglia a Pasqua dopo la prima messa del mattino. In questa occasione, veniva accompagnata da prosciutto cotto, a cui si aggiungevano i fiori di finocchio o la radice di rafano grattugiata.

Oggi la pinza è riconosciuta come prodotto PAT (prodotto agroalimentare tradizionale) del Friuli Venezia Giulia.



RICETTA

Pinza / Pinca

1 kg di farina, 200 g di zucchero, 200 g di burro, 100 g di lievito, 4 rossi d'uovo e 2 uova intere, 4 bicchieri di latte, 1 cucchiaino di sale, vaniglia, la scorza di un limone grattugiata.

Mettete in un dl di latte un cucchiaino di zucchero e il lievito sminuzzato. In un tegamino intiepidite il latte, il burro, lo zucchero, il sale e la vaniglia. Nella farina grattugiate la scorza di limone, aggiungete gli altri ingredienti e per ultimo il lievito sciolto. Impastate bene il tutto, coprite con un tovagliolo e lasciate al caldo a lievitare. Dividete la pasta ben lievitata in due. Formate con ogni parte una pagnotta, adagiatela su una pirofila lievemente ingrassata e lasciate lievitare nuovamente. Pennellate le pagnotte ben lievitate con l'uovo sbattuto e fate un taglio a croce. Cuocete nel forno caldo (180°) per 40 minuti. Quando la pinca incomincia a prendere colore, abbassate la temperatura a 130°.

Tratto da "Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

BIBLIOGRAFIA

"Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

"La cucina della tradizione triestina" di Giuliana Fabricio, edizioni LEG, 2017

"Mangiare triestino. Storie e ricette" di Mady Faste, editore Tarka (prima edizione 1993)

Disciplinare Pinza di Trieste, Camera di Commercio di Trieste

/ PINCA

POVZETEK

Tržaška pinca je tradicionalno velikonočno pecivo v Julijski krajini in ima zelo stare korenine.

OPIS

Pinca je mehka sladica okrogle oblike s tremi zarezi na svoji površini. Sestavine so preproste – predvsem moka, sladkor, jajca in maslo – vendar je postopek za ročno pripravo dolg in zahteven, tako za pripravo testa kot za vzhajanje. Nekdaj so prve tržaške slaščičarne delale izključno ročno, 36 ur pa je bilo potrebno za izvedbo in peko, da so dobili odličen izdelek.

Pinca je praznična sladica, ki so jo v družinskem krogu uživali za veliko noč po prvi jutranji maši. Ob tej priložnosti so jo postregli s kuhanim pršutom, kateremu so dodali še koromačeve cvetove ali nariban hren.

Danes je pinca priznana kot PAT izdelek (tradicionalni kmetijsko-živiljski proizvod) Furlanije - Julijske krajine.



RECEPT

Pinca

1 kg moke, 200 g sladkorja, 200 g masla, 100 g kvasa, 4 rumenjaki in 2 celi jajci, 4 dcl mleka, 1 čajno žličko soli, vanilija, ribana limonina lupina.

V dcl mlačnega mleka stresemo žličko sladkorja in zdrobljen kvas. V posodi do mlačnega segrejemo mleko, maslo, sladkor, sol in vanilijo. V moko naribamo limono, dodamo ostale sestavine in nazadnje raztopljen kvas. Dobro zgnetemo, pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati na toplem. Dobro vzhajano razdelimo na dva dela. Iz vsakega oblikujemo hlebček, ga položimo na pomaščen pekač in pustimo še enkrat vzhajati. Lepo vzhajano premažemo s stepenim beljakom ter z nožem križasto zarežemo. Pečemo v vroči pečici (170°) 40 minut. Ko začne pinca rumeneti, nižamo temperaturo na 130°

Povzeto po knjigi Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

BIBLIOGRAFIJA

Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

La cucina della tradizione triestina. Giuliana Fabricio, založba LEG, 2017

Mangiare triestino. Storie e ricette. Mady Faste, založba Tarka (prva izdaja 1993)

Disciplinare Pinza di Trieste. Trgovinska zbornica Julijske krajine Trst – Gorica

/ TRIESTE PINZA

ABSTRACT

The Trieste Pinza is the quintessential traditional Easter dessert in Venezia Giulia and has very ancient origins.

DESCRIPTION

The Pinza is a soft, rounded dessert with three incisions on its surface. It is made with a few simple ingredients – flour, sugar, eggs, and butter – and has a long and complex artisan processing method, both for dough preparation and fermentation.

The Pinza was a festive dessert consumed with family during Easter after the first-morning mass. On this occasion, it was paired with cooked ham, to which fennel flowers or grated horseradish root were added.



RECIPE

Pinza

1 kg flour, 200 g sugar, 200 g butter, 100 g yeast, 4 egg yolks and 2 whole eggs, 4 glasses of milk, 1 teaspoon of salt, vanilla, and the grated zest of one lemon

In 100 ml of milk, add a teaspoon of sugar and crumbled yeast. In a saucepan, warm the milk, butter, sugar, salt, and vanilla. Grate the lemon zest into the flour, add the other ingredients, and finally, the dissolved yeast. Mix everything well, cover with a cloth, and let it rise in a warm place. Once the dough has risen well, divide it in two. Form a loaf with each portion, place it on a slightly greased oven dish, and let it rise again. Brush the well-risen loaves with beaten egg and make a cross-cut. Bake in a preheated oven (180°C) for 40 minutes. When the Pinza starts to color, reduce the temperature to 130°C.

BIBLIOGRAPHY

“Xe più giorni che luganighe” di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

“La cucina della tradizione triestina” di Giuliana Fabricio, edizioni LEG, 2017

“Mangiare triestino. Storie e ricette” di Mady Faste, editore Tarka (prima edizione 1993)

Disciplinare Pinza di Trieste, Camera di Commercio di Trieste

/ PINZA VON TRIEST

ABSTRACT

Die Pinza von Triest ist in Venezia Giulia der traditionelle Osterkuchen schlechthin, dessen Ursprung weit in die Vergangenheit zurückreicht.

BESCHREIBUNG

Die Pinza ist ein weicher, runder Kuchen mit drei Einschnitten auf der Oberfläche. Sie besteht aus wenigen einfachen Zutaten (Mehl, Zucker, Eier und Butter) und entsteht durch ein langes und komplexes Verfahren, was die Zubereitung als auch das Aufgehen des Teigs angeht.

Zu Ostern verspeiste die Familie die Pinza, den Festtagskuchen, gleich nach der ersten Morgenmesse. Bei dieser Gelegenheit wurde er von gekochtem Schinken begleitet, der mit Fenchelblüten oder geriebenen Meerrettichwurzeln bereichert wurde.



REZEPT

Pinza

1kg Mehl, 200g Zucker, 200g Butter, 100g Hefe, 4 Eigelb und 2 Eier, 4 Gläser Milch, 1 Teelöffel Salz, Vanille, abgeriebene Zitronenschale.

Einem Deziliter Milch einen Teelöffel Zucker und die zerkleinerte Hefe hinzufügen. In einer kleinen Pfanne Milch mit Butter, Zucker, Salz und Vanille lauwarm erhitzen. Die Zitronenschale ins Mehl reiben, dann die anderen Zutaten und zuletzt die aufgelöste Hefe hinzufügen. Alles gut kneten, mit einer Serviette bedecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den gut aufgegangenen Teig in zwei Hälften teilen. Jede Seite zu einem Laib formen, auf ein leicht gefettetes Backblech legen und nochmals aufgehen lassen. Die gut aufgegangenen Laibe mit verquirltem Ei bestreichen und quer einschneiden. Im heißen Ofen (180°) 40 Minuten lang backen. Wenn die Pinza zu bräunen beginnt, die Temperatur auf 130° senken.

BIBLIOGRAPHIE

“Xe più giorni che luganighe” di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

“La cucina della tradizione triestina” di Giuliana Fabricio, edizioni LEG, 2017

“Mangiare triestino. Storie e ricette” di Mady Faste, editore Tarka (prima edizione 1993)

Disciplinare Pinza di Trieste, Camera di Commercio di Trieste