

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE	
TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	10
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_3974939327441
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive
OG - ENTITA'	
AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Preparazione di dolci pasquali: #pupa# e #galletto#
LC - LOCALIZZAZIONE	
LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Umbria
LCP - Provincia	TR
LCC - Comune	Monteleone d'Orvieto
LCL - Località	MONTELEONE D'ORVIETO
DT - CRONOLOGIA	
DTR - Riferimento cronologico	XXI
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Onnis, Elisabetta
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari
DA - DATI ANALITICI	
	Dopo aver preparato l'impasto, una donna lo modella all'interno di una teglia oliata e infarinata per realizzare i tipici dolci pasquali di Monteleone d'Orvieto: la #pupa# e il #galletto#. Con una parte dell'impasto inizialmente crea una mezzaluna, sistemandola con i polpastrelli. Al centro vi posiziona un uovo, modella quindi una delle

DES - Descrizione

due estremità della mezzaluna per creare la testa del #galletto#. Utilizza l'impasto anche per aggiungere le zampe e le decorazioni, quali il collarino e quelle poste sull'uovo. Termina il #galletto# con l'aggiunta di palline di zucchero colorate su tutta la sua superficie. Con l'impasto rimasto, modella, nell'altra metà della teglia, la #pupa#. In questo caso utilizza l'uovo come testa del soggetto: lo decora disegnando gli occhi, il naso, la bocca e i capelli. Realizza poi le braccia, le gambe e le decorazioni, come la cintura e la balza della gonna. Una volta terminata la #pupa#, l'arricchisce con palline di zucchero colorate.

NSC - Notizie storico critiche

In occasione della Pasqua, a Monteleone d'Orvieto vi è la tradizione di preparare i dolci denominati la #pupa# e il #galletto#. La ricetta realizzata da Graziella Vanni le è stata tramandata dalla madre, che l'ha imparata a sua volta dalla nonna e presenta i seguenti ingredienti: farina, zucchero, limone, uova, lievito e strutto. Secondo la tradizione locale il dolce della #pupa# è destinato alle bambine della famiglia, mentre il #galletto# ai bambini. Tali dolci vengono portati in chiesa la sera del Venerdì Santo per essere benedetti, per essere mangiati il giorno di Pasqua e nei giorni seguenti.

RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
-----------------------------------	--------------------------

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVL - Rilevatore	Bianco, Francesca (ripresa video)
--------------------------	-----------------------------------

DRV - Data del rilevamento	2011 ca
-----------------------------------	---------

CAO - OCCASIONE

CAOD - Denominazione	Santa Settimana
-----------------------------	-----------------

DO - DOCUMENTAZIONE**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

FTAN - Codice identificativo	PC_Umbria_EO_F0003
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PC_Umbria_EO_F0003.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice identificativo	PC_Umbria_EO_V0003a
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Preparazione di dolci pasquali: #galletto#
VDCS - Specifiche	Durata: 1'37" (estratto da 6'05" a 7'42")
VDCR - Autore	Bianco, Francesca (ripresa video)
VDCC - Riferimento cronologico	2011/04/07
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/axzF-gxQbqE?start=365&end=462
	Il documento è tratto da: La Pupa e il Galletto "Delizie pasquali" - La ricetta di Vanni Graziella; intervistatrice Amori, Alessandra, realizzato

VDCT - Note

dall'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano; progetto "Il Gusto del Mestiere". I dati presenti nei titoli di coda forniscono anche le seguenti informazioni: a cura di CEA - Centro Documentazione Flora e Fauna del Monte Peglia, con il contributo della Regione Umbria, Provincia di Terni, GAL Trasimeno Orvietano e la collaborazione del comune di Monteleone d'Orvieto, 2011. Durata totale del documento audiovisivo online: 10'39".

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**VDCN - Codice identificativo**

PC_Umbria_EO_V0003b

VDCX - Genere

documentazione esistente

VDCP - Tipo/formato

file digitale

VDCA - Denominazione /titolo

Preparazione di dolci pasquali: #pupa#

VDCS - Specifiche

Durata: 1'43" (estratto da 7'48" a 9'31")

VDCR - Autore

Bianco, Francesca (ripresa video)

VDCC - Riferimento cronologico

2011/04/07

VDCW - Indirizzo web (URL)<https://www.youtube.com/embed/axzF-gxQbqE?start=468&end=571>**VDCT - Note**

Il documento è tratto da: La Pupa e il Galletto "Delizie pasquali" - La ricetta di Vanni Graziella; intervistatrice Amori, Alessandra, realizzato dall'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano; progetto "Il Gusto del Mestiere". I dati presenti nei titoli di coda forniscono anche le seguenti informazioni: a cura di CEA - Centro Documentazione Flora e Fauna del Monte Peglia, con il contributo della Regione Umbria, Provincia di Terni, GAL Trasimeno Orvietano e la collaborazione del comune di Monteleone d'Orvieto, 2011. Durata totale del documento audiovisivo online: 10'39".

BIB - BIBLIOGRAFIA**BIBR - Abbreviazione**

BARONTI 1999

BIBX - Genere

bibliografia di confronto

BIBF - Tipo

monografia

BIBM - Riferimento bibliografico completo

Baronti Giancarlo, Le opere e i santi. Alimentazione rituale e festiva in provincia di Terni, Terni 1999.