

## Categoria G

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BICCIOLANI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

### **Caratteristiche**

I *bicciolani* sono biscotti di pastafrolla aromatizzata con una miscela di spezie, che è caratteristica di ogni produttore, e in quanto tale, gelosamente custodita. Troviamo, in questi dolci simbolo della città di Vercelli, oltre agli ingredienti della pasta, anche cannella, chiodi di garofano, macis, noce moscata, cardamomo, coriandolo, ed eventualmente vaniglia e pepe. Si trovano in commercio anche versioni meno tradizionali al cacao o al limone.

Hanno forma non molto regolare, anche se sempre piatta e rettangolare, con righe parallele longitudinali sulla superficie, lasciate dalla bocchetta piatta e rigata della siringa da pasticciere da cui si estrude la pasta. Nella forma ricordano i biscotti novellini, anche se più irregolari, e nel nome si rifanno alla maschera tradizionale Vercellese. Costituiscono un po' il simbolo gastronomico di Vercelli.

I *bicciolani* sono ottimi biscotti da colazione, e si accompagnano molto bene al the e alla cioccolata calda.

### *Caratteristiche organolettiche:*

*Consistenza:* biscotti friabili, piatti, secchi zigrinati; struttura compatta, croccanti, si sciolgono facilmente in bocca.

*Odore:* odore di spezie intenso e vago di burro.

*Colore:* interno giallo- bruno chiaro, superficie tostata, bruna.

*Sapore:* dolce moderato, piacevole e croccante, forte della miscela di spezie, in genere prevale la cannella.

*Dimensioni medie:* non standardizzate: lunghezza da 6 a 12 cm, larghezza da 3 a 6 cm, spessore uniforme inferiore al mezzo centimetro.

### **Metodiche di lavorazione**

La miscela di spezie usata per insaporire i *bicciolani* è un segreto di ogni pasticciere, e ognuno può elaborare quella che più gli aggrada. Anche gli ingredienti di base della pasta variano un poco: sempre presente la farina di grano tenero, a volte con fecola o farina di mais, zucchero, burro, uova intere e a volte tuorlo, miele, sale, lievito e le spezie.

Per la preparazione dei Bicciolani si mettono in impastatrice o planetaria tutti gli ingredienti e si impasta fino ad ottenere una pasta morbida e liscia, si lascia poi riposare per qualche ora in luogo fresco.

Si procede poi alla formatura dei biscotti, mettendo la pasta nel cilindro della siringa da pasticciere, dopo averla dotata della sagoma forata piatta e rigata; per pressione la siringa estrude attraverso il foro una striscia di pasta rigata.

Le strisce di pasta che escono dalla siringatrice si tagliano della lunghezza voluta, e si dispongono i biscotti ottenuti sulle placche da forno. Si cuociono a 190 °C per pochi minuti. Si lasciano poi a riposare sulla placca fino al giorno successivo. Dopo il raffreddamento sono già pronti per il consumo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I *bicciolani* sono i biscotti tipici di Vercelli.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Sicuramente l'attrezzatura più caratteristica del processo di produzione è l'uso della "siringatrice", con la

quale si forza la pasta ad uscire da un buco piatto e rigato su uno dei lati, dove si formano le righe caratteristiche del biscotto.

Dopo la cottura i *bicciolani* possono essere impacchettati in sacchetti di cellophane o simili o, più tradizionalmente, sono confezionati a mano in scatole di latta litografate o di cartone, avvolti in carta per alimenti paraffinata.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio sono presenti una impastatrice o una planetaria, una siringatrice, un forno e tutte le attrezzature del pasticcere.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva egregiamente per 30 giorni. La conservazione può essere prolungata, purché in ambiente asciutto e fresco e a scapito di una leggera perdita di aroma, anche per alcuni mesi.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Non si conosce l'origine di questi biscotti, molto particolari nel panorama della pasticceria piemontese per la presenza di spezie.

Può essere avvalorata una provenienza orientale, visto che nella ricetta sono previste spezie levantine.

La presenza di aromi in genere usati per preparazioni salate, fa supporre che questo dolce possa essere nato dal riutilizzo dell'impasto avanzato per preparare pasticci a base di cacciagione, molto comuni nella cucina piemontese tardo medievale.

Su alcuni documenti del '600 sono menzionati dei *bicchiolati* usati come pagamento per coloro che trasportavano e seppellivano i morti di peste, ma non si sa se questi possano essere messi effettivamente in relazione con gli attuali *bicciolani*.

Alcuni pensano che i *bicciolani* appartengano alla città di Vercelli come eredità dell'occupazione austriaca prima della guerra d'indipendenza.

L'ipotesi più tecnica è quella che attribuisce i *bicciolani* alla creazione, risalente al 1809, di un pasticcere vercellese che si chiamava *Carlo Provenzale*.

In ogni caso le tracce di questo biscotto si trovano diffusamente almeno nell'ultimo secolo; Giuseppe Ciocca, nel suo *Pasticcere e il Confettiere Moderno* del 1907, li cita come antico prodotto Vercellese, dando una misura sufficientemente precisa di quanto tempo siano associati Vercelli e i *bicciolani*.

#### **Bibliografia:**

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

*Il Dolce*, annate dal 1936 al 1956

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004