

## Categoria G

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

**2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI NOVESI**

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

### **Caratteristiche**

Col nome di “Canestrello” si producono, in Piemonte, dolci che presentano caratteristiche di composizione e di produzione nettamente diverse.

In genere si tratta di cialde, cotte su ferri roventi direttamente sul fuoco. Il nome “Canestrello” deriva, con tutta probabilità, dai recipienti di vimini, i “canestri”, appunto, nei quali si usava deporre le cialde dopo la cottura e il distacco dai “ferri”.

Al di fuori del Piemonte si definiscono canestrelli i biscotti di forma rotonda, e i *Canestrelli Novesi*, nonostante il nome, che in Piemonte potrebbe richiamare una cialda, sono infatti dei veri e propri biscotti, a forma di anello o di piccola ciambella, sono secchi e dal colore dorato, con intenso profumo, dato dal vino e dall'olio presenti nella ricetta.

Hanno composizione originale, e risultano particolarmente adatti per la colazione e la merenda, oppure accompagnati da uno zabajone. La presenza del vino tra gli ingredienti rende questo canestrello croccante e profumato. Abbinato allo stesso vino Gavi può essere un ottimo fine pasto.

Nati nel 1962 dall'idea di un fornaio novese, la produzione ha pian piano coinvolto la maggior parte dei forni cittadini.

*Caratteristiche organolettiche:*

*Aspetto e consistenza:* biscotti a forma di anello, pesanti. Friabili e croccanti. Alveolatura finissima di biscotto.

*Odore:* odore intenso di olio e leggero di vino.

*Colore esterno:* bruno.

*Sapore:* poco dolce; aroma di olio, chiude una leggera nota amara e secca. Notevole la croccantezza.

*Dimensioni:* regolari, ciambelline di circa 6-7 cm di diametro, peso circa 20 grammi; spessore 1 cm.

### **Metodiche di lavorazione**

Per la produzione dei *Canestrelli Novesi*, si dovranno utilizzare esclusivamente i seguenti ingredienti:

1 kg di farina di grano tenero, 200 g di zucchero, 300 g di vino bianco Gavi D.O.C.G., 300 g di olio di oliva, 30 g di agente lievitante, sale e vaniglia a piacere.

Si miscelano tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero, che è aggiunto solo dopo che l'impasto è stato lavorato (circa 10-12 minuti). Il tempo totale di impasto, con impastatrice normale, è di circa quindici minuti. Si procede alla divisione dell'impasto in pezzi poi modellati in bastoncini lunghi una decina di cm, ai quali si dà manualmente la forma ad anello, congiungendo e comprimendo le estremità della listarella di pasta. Il peso di ogni canestrello dev'essere di circa 22 g.

Si cuoce in forno a circa 220 °C fino a cottura a vista.

Il prodotto può essere subito consumato, ma si conserva fino a tre mesi.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni del Novese e dell'Ovadese in provincia di Alessandria.

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

Senza dubbio l'ingrediente che rende questo prodotto caratteristico e tipico del territorio è il vino Gavi D.O.C.G. I materiali e le attrezzature sono quelle in normale dotazione delle panetterie e pasticcerie:

forno, impastatrice, placche, tavoli, ecc....

La vendita è effettuata in confezioni costituite da sacchetti di carta o di plastica per alimenti.

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

Il locale di lavorazione è un normale locale di produzione di alimenti, aderenti all'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato.

Il limite di consumo è di 3 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**

Nei capitoli esaminati a Genova del 1383, in cui si prescrivevano le tariffe dei fornai, detti *pancogoli* verso i *casanis*, ovvero coloro che praticavano in casa, sono elencati una serie di prodotti, detti *camangiari*, tra cui i *canestrellis*. E forse questa è la prima presenza documentata di questi dolci nella storia.

I Canestrelli Novesi sono un prodotto di cui si ha notizia fin da quando si ha la presenza sul territorio del Gavi, vino bianco cortese anch'esso di antiche origini e noto nel mondo. Per i panificatori e i pasticceri è sempre stato normale l'utilizzo di questo ingrediente. Le origini dei Canestrelli Novesi sono quindi, anche se poco documentate, assai remote.

La produzione di questo canestrello ai fini commerciali a Novi Ligure iniziò intorno al 1962 presso il Forno del Castello, antico forno già presente nella prima metà del 900 in salita Ravazzano Santo. Si passò inizialmente da un quantitativo di pochi kg giornalieri fino ad arrivare ai 50 kg giornalieri degli anni 1980. Successivamente l'attività venne ceduta. In questo ventennio la produzione del canestrello al vino bianco ha coinvolto la maggior parte dei forni cittadini.

#### **Bibliografia**

Giuseppe Ciocca *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907.

Giovanni Vialardi, *Trattato Di Cucina, Pasticceria Moderna Credenza e Relativa Confettureria*, 1854