

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FOCACCIA NOVESE

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

Caratteristiche

La *focaccia novese* è un prodotto da forno presente su tutto il territorio nazionale, ma con caratteristiche strutturali, compositive e sensoriali diverse per ogni area. Una delle più conosciute e particolari è certamente quella prodotta nella zona di Novi Ligure (AL) la cui tecnica di produzione prevede una doppia lievitazione ed una “stiratura” della pasta con successiva “bucatura”, rigorosamente manuale, al fine di ottenere dei piccoli alveoli che trattengono meglio l’olio, che deve essere solo extra vergine di oliva, e che viene pennellato sulla focaccia al termine della cottura.

La *focaccia novese* conserva tutta la genuinità delle origini, grazie alle severe norme di produzione e commercializzazione fissate dall’Associazione dei Panificatori della Provincia di Alessandria. Particolare saliente è che dopo la cottura, fatta in un forno tradizionale, la focaccia viene spennellata con olio d’oliva, che andrà ad accumularsi nei piccoli buchi preventivamente operati sull’impasto al momento della stenditura sulla teglia. Il risultato è una focaccia molto sottile, alta poco più di centimetro, morbida e croccante al tempo stesso, è unica nel panorama delle focacce per l’intenso profumo di pane ma soprattutto di olio di oliva.

La *focaccia novese* si vende solo sfusa e a peso, non è previsto nessun tipo di confezionamento perché il suo consumo ottimale deve avvenire quando è appena sfornata, magari ancora calda.

È uso molto diffuso di consumarla inzuppata nel caffè latte o nel cappuccino

La *focaccia novese* è più sottile di quelle normalmente in commercio e molto più alveolata. Poiché in questi alveoli si deposita la miscela di acqua salata e olio che si spennella subito dopo la cottura, è evidente che esiste una stretta correlazione fra l’elevata alveolatura e l’aroma molto intenso di olio che caratterizza sensorialmente la *focaccia novese*.

La caratteristica principale della *focaccia novese*, infatti, è quella di presentare un odore molto più intenso delle altre focacce e, a differenza di queste ultime, in essa prevale un odore di cotto e di olio molto intenso; inoltre la *focaccia novese* è più salata, più secca e con un’intensità di aroma molto elevata.

La ricchezza in olio, la scarsa umidità della pasta, il ridotto spessore e la spiccata alveolatura ne costituiscono gli elementi maggiormente discriminanti.

Consistenza: lamelle di circa 1 kg, vendute dopo taglio in porzioni più piccole, morbida e croccante; superficie lucida di olio.

Odore: gradevole di pane, forte di olio.

Colore: esternamente dorato, internamente di colore avorio.

Sapore: fragrante di pane, olio di oliva.

Dimensioni: una porzione rettangolare di circa 250 g.

Metodiche di lavorazione

Le condizioni di produzione della *focaccia novese* devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche.

Le modalità di produzione sono le seguenti:

Ingredienti: kg 1 farina di tipo “00”, kg 0,550 acqua (impasto morbido), g 50 olio extra vergine di oliva, g 40 strutto commestibile, g 25-50 lievito, g 20 sale, g 10 estratto di malto.

Lo strutto può essere sostituito con l’equivalente quantità di olio extra vergine di oliva
Tempo di impasto con forcella 30 minuti, con spirale 15 minuti. Temperatura dell’impasto 15 °C.

Si fa una prima lievitazione con un riposo di quindici minuti, quindi piegatura dell'impasto. Poi segue una seconda lievitazione con un riposo di ulteriori 15 minuti, quindi si compongono le pezzature proporzionate alle caratteristiche della teglia che misura normalmente cm. 40x60 e contiene kg 1-1,5 dell'impasto (g 100-160 ogni 100 cm quadrati). Appena la pasta si rende elastica, si spiana (con garbo e delicatezza) nelle teglie unte. Si unge quindi la superficie della pasta. L'impasto, dopo un riposo di altri 15 minuti, viene ulteriormente oliato e spruzzato leggermente di acqua e sale. Infine, con la pressione dei polpastrelli, si praticano degli alveoli senza bucare la pasta. Dopo altri 20-30 minuti si cuoce in forno caldo a 230 °C per 18-20 minuti. Appena sfornata si spennella con olio crudo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è nell'area del Novese in provincia di Alessandria.

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

Una delle caratteristiche che rende la *focaccia novese* diversa da altri tipi di focaccia è la cosiddetta "stiratura" e successivamente "bucatura", attraverso la quale si ottengono dei piccoli alveoli che trattengono meglio l'olio che viene pennellato sulla lamella al termine della cottura.

Un'altra caratteristica è che la farina usata deve essere una farina "di forza", e non la normale farina 00.

La stiratura è resa possibile dalla particolare elasticità della pasta che il panificatore può ottenere solo attraverso il processo di impasto e di lievitazione sopra descritto. La pasta viene tirata, con garbo e delicatezza, da due lati in modo, appunto, che si stiri e si disponga sulla teglia senza ritirarsi, a differenza di altri tipi di pasta per focaccia che, per essere stesa sulle teglie, deve essere schiacciata con le mani se non addirittura stesa con il matterello o laminata con mezzi meccanici. E' importante ribadire che, a differenza di altri prodotti simili, il processo di lavorazione di stiratura rende la *focaccia novese* molto sottile e, nello stesso tempo, morbida e friabile. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc. La *focaccia novese* si deve consumare appena prodotta, a scapito della sua freschezza e fragranza.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria. La *focaccia novese* si consuma appena fatta o in giornata. L'immissione al consumo della *focaccia novese* può avvenire in pezzature di diverso taglio e forma e deve essere venduta sfusa e a peso. Non potrà avvenire in confezioni preconfezionate, in confezioni sottovuoto, né in contenitori di plastica per non alterare il gusto del prodotto che, preferibilmente, deve essere consumato caldo.

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

La *focaccia novese* detta anche "alla fiamma" o "stirata", è un prodotto di origini antiche, ed è diffusa la memoria di questo prodotto della panetteria da moltissimo tempo. Purtroppo nessun documento ufficiale è presente a dimostrare, oltre alla memoria collettiva, l'esistenza del prodotto sul mercato. È stato però trovato un quaderno di ricette di uno storico panettiere di Novi Ligure; si tratta di una ricetta trascritta a mano su un quaderno, vecchia di 60 o 70 anni. La difficoltà di trovare una "ricetta originale" è legata alle gelosie e alle diffidenze dei vecchi panificatori, gelosi del procedimento. I panettieri della provincia, da sempre custodi di tradizioni, ricordano da generazioni la presenza di questo prodotto sul territorio. Naturalmente esistono documenti commerciali che dimostrano che questo prodotto è da lungo tempo commercializzato.

Si presume che la nascita della *focaccia novese* sia legata ad una esigenza tecnica: una striscia di pasta di pane serviva al panettiere per regolare la temperatura del forno a legna; controllandone la cottura, infatti, capiva quando era il momento di infornare il pane. La focaccia novese originariamente non prevedeva il sale tra gli ingredienti, questi, troppo costoso, fu introdotto in epoca recente.

Bibliografia:

- Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003
- Percivale F., Vesce E., Comba G., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese*, Relazione presentata alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo, relativo allo studio economico strategico *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese*, Torino, 28 febbraio 2001
- Zeppa G., Rolle L., Gerbi V. *Studio per la caratterizzazione dei prodotti tradizionali regionali - La Focaccia Novese*, Università degli Studi di Torino – Di.Va.P.R.A.– Via L. da Vinci 44 – 10095 Grugliasco (TO)
- AAVV, *Pane e pizza*, Touring editore, Milano, 2004