

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FUGASSA 'D LA BEFANA

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

Caratteristiche

La *fugassa 'd la Befana* è un prodotto tipico di molte zone del Piemonte, e in particolare della provincia di Cuneo. È un dolce povero tradizionale fatto in genere con pasta di pane dolce che si può presentare in diverse forme, ma la più comune è quella rotonda a spicchi più o meno marcati, come i petali di una margherita. Come dice il nome si tratta di un prodotto da ricorrenza, diffuso soprattutto nei giorni dell'Epifania.

In Piemonte è tuttora diffusa la tradizione di regalare dei dolci durante le ricorrenze religiose; l'impasto è ricco, morbido e dolce; la forma circolare, di solito relativamente grande e impreziosita da decorazioni di granella di zucchero o codetta colorata. Sovente, ma non sempre, si possono trovare all'interno canditi a cubetti di arancia o cedro.

La formatura è in genere completamente manuale. Si consuma a fette tal quale o accompagnata da crema al cioccolato, gelato, panna montata o anche solo con un bicchiere di moscato.

In sostanza si tratta di una specie di "pane dolce", dorato e decorato sulla superficie.

Queste focacce si producono con variazioni compositive modeste un po' in tutto il Piemonte, nell'Alessandrino, per esempio, con trascurabili variazioni di forma, assume la denominazione di "*fugassa col Carsent*".

La particolarità di questo dolce, e la riprova del suo carattere legato alla convivialità, è la presenza, nascosta in uno dei "petali", di una fava; tradizione vuole che chi trova la fava debba pagare da bere o la focaccia stessa. In altre occasioni le fave erano due: una bianca e l'altra nera; chi avesse trovato la fava bianca avrebbe pagato la focaccia, mentre toccava a chi avesse la fava nera avrebbe pagato il vino.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida per non più di 2 giorni (dopo si destina a essere inzuppata nel latte caldo), alveolatura fine e regolare. Superficie lucida e decorata con codetta o zucchero in granella.

Odore: gradevole di prodotto da forno.

Colore: esternamente dorato, internamente di colore giallo molto chiaro del pane dolce.

Sapore: di pane dolce, leggermente caramellato.

Dimensioni: circolari a spicchi. Peso dai 300 ai 1000 g, spessore circa 3-6 cm.

Metodiche di lavorazione

Come molti prodotti della panetteria varia da un panettiere all'altro.

La lavorazione dovrebbe partire dalla produzione dello lievito madre, opportunamente "rinfrescato", cioè aggiunto di farina e acqua e lasciato lievitare, fino ad ottenerne mezzo chilogrammo; questo costituirà la base per l'impasto.

Per l'impasto vero e proprio si usano, impastando contemporaneamente, oltre al lievito madre, 1,2 kg di farina forte, circa mezzo litro di latte, 300 g di zucchero, 300 g di burro, 4 uova intere, 10 g di sale, un pizzico di vaniglia e eventualmente la frutta candita, da aggiungere però alla fine della fase di impasto.

Si lascia lievitare tutta la notte, e al mattino si divide in 3 o 4 parti l'impasto, a seconda del formato di focaccia che si vuole ottenere.

Si arrotola a forma di palla e si schiaccia fino a circa 3 cm di spessore.

Si praticano poi dei tagli a spicchio, senza arrivare al centro, in modo da formare i "petali" della margherita, che si devono girare, torcendoli, su se stessi, ed accavallandoli uno all'altro.

In uno dei petali inserire la fava.

Si lascia lievitare e si spennella con bianco d'uovo, si decora con granella di zucchero e si inforna in forno caldo a 200 °C fino a cottura completa, che dipenderà dal tipo di forno e dal forma della focaccia.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *fugassa 'd la Befana* viene prodotta nella provincia di Cuneo e in altre zone del Piemonte.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc.

La *fugassa 'd la Befana* è un prodotto da vendersi sfuso, e si incarta per la vendita nella carta alimentare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria.

La *fugassa 'd la Befana* si consuma praticamente fresca, anche se è possibile una conservazione per almeno una o due settimane, in questo caso, poiché diventa dura, si consuma inzuppata nel caffelatte.

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

Il termine Epifania è associato tradizionalmente al manifestarsi (epifania significa infatti apparizione dal di sopra) della divinità di Gesù al mondo intero, simboleggiato dai Re Magi; ma una festa simile, ovviamente legata alla tradizione pagana, era celebrata già nella Roma antica.

Infatti, ai Saturnali, festeggiamenti legati al culto del dio Saturno e che cadevano all'inizio del nostro gennaio, seguivano i Compitali, feste dedicate agli dei custodi delle strade, e che i romani festeggiavano adornando le cappelle votive dei Lari che si trovavano, appunto, agli incroci delle strade.

Ogni famiglia faceva capo ad una di queste cappelle e contribuiva alla celebrazione della festa con un dono quale una focaccia, un po' di cibo o un piccolo oggetto d'uso quotidiano. Possiamo fare risalire ad allora la tradizione di associare il dono di una focaccia a questo periodo dell'anno.

La tradizione di inserire una fava nelle focacce della epifania si trova in Europa lungo una vasta fascia che va dal Piemonte fino alla Catalogna, e se in Italia la focaccia della Befana si fa con il pane dolce decorato con lo zucchero, come in Francia la "*galette des rois*"; in Spagna si prepara il "*roscòn de reyes*", o, in catalano "*tortel de reyes*", una grossa ciambella guarnita con mandorle tostate. Tutti questi dolci, che nella tradizione d'oltralpe non sono legati alla figura della befana, ma a quella dei Re Magi (sulla "*galette*" si colloca anche una coroncina di carta) contengono infatti all'interno un fava secca.

Addirittura questa tradizione è arrivata fino in Messico già nel XVI secolo, e qui si usa mettere nella focaccia una o più figurine di ceramica rappresentanti un bambino; il ritrovamento della "sorpresa" è sempre augurio di buona sorte.

In Piemonte sono ancora vicini i tempi in cui, nelle ricorrenze, si regalavano dolci. A volte con forme particolari, oppure semplici torte, o focacce, confezionate con le materie prime del territorio.

La *fugassa 'd la Befana*, ultima tra le ricche feste natalizie, porta con sé un po' di malinconia per il termine di un periodo di feste, ma anche di riunioni familiari e incontri che per un anno non si ripeteranno.

Bibliografia:

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

L. Cremoni, *Il Pane*, Piemonte - Magazine.it, Carta Editore, 2012

F. Benincasa, *La dolce tradizione dell'Epifania in Piemonte* - Magazine.it, Carta Editore 05/01/2011

R. Moliterni, *La focaccia della Befana con la fava portafortuna*, Piemonte - Magazine.it, Carta Editore 05/01/2012