

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN DELLA MARCHESA

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

Caratteristiche

Il *pan della marchesa* è una torta vera e propria, di forma circolare, spesso alcuni centimetri e che si taglia e serve a fette.

La consistenza è morbida, e ha la caratteristica di essere molto ricco. Troviamo in questa torta tutti gli ingredienti più caratteristici della pasticceria piemontese: farina, zucchero, miele, burro, uova, nocciole, mandorle, latte, rhum e gocce di cioccolato.

Si taglia a fette e si consuma come dolce da fine pasto o da merenda, è consigliabile gustarla sola, essendo molto ricca di gusti e di carattere.

È un prodotto a diffusione locale, ma anche ricercato dai turisti.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, soffice, pesante e compatta. Alveolatura praticamente assente, praticamente senza crosta; superficie ricoperta di frutta secca.

Odore: predominante di frutta secca, note di burro e uovo, sfumato il profumo di rhum.

Colore: bruno irregolare dovuto ai pezzi di frutta secca e zucchero in granella.

Sapore: molto complesso, dolce moderato, con intenso sapore di mandorle e nocciole tostate.

Dimensioni: tortine rotonde di circa 20 cm di diametro, altezza 3-4 cm. Peso circa 500 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti del *pan della Marchesa* sono: farina di grano tenero 00, zucchero semolato e zucchero in granella, miele, burro, uova, farina di nocciole, mandorle e nocciole tostate in scaglie, latte, rhum, gocce di cioccolato e aroma vaniglia. Per la lievitazione si usa polvere lievitante per dolci.

Il burro e lo zucchero sono montati in planetaria fino ad ottenere una crema, alla quale si aggiungono poi uova, miele, pasta di nocciole, latte e rhum. Dopo un ulteriore impasto si uniscono al composto la farina di nocciole e le gocce di cioccolato. Mescolando a mano e delicatamente, in modo da non provocare grumi, si unisce ancora la farina, il lievito e la vanillina.

L'impasto viene poi colato nello stampo preventivamente imburrato, direttamente o con una borsa da pasticceria. Si ricopre la torta così ottenuta con mandorle e nocciole tostate in scaglie e zucchero in granella.

A questo punto il *pan della Marchesa* si cuoce in forno a 180 °C per circa 30 minuti.

Dopo il raffreddamento è pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pan della Marchesa* si produce a Susa, in provincia di Torino.

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

Le materie prime devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito. Nei locali per la produzione del *pan della Marchesa* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, spatole, teglie, forno. Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.

Dopo la cottura è raccomandabile un rapido abbattimento della temperatura; in genere poi si nebulizza un po' di alcool alimentare sul prodotto prima di incartarlo manualmente in carta oleata come protezione, e poi in carta metallizzata.

Il *pan della Marchesa* deve essere conservato possibilmente refrigerato, conservazione che è operata dal produttore ma che deve anche essere cura del consumatore, in caso non sia consumata dopo l'acquisto. In ogni caso questa torta dovrebbe essere consumata entro una ventina di giorni dall'avvenuta produzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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 fonte che documenta la nascita di questa torta è un ricettario manoscritto del 1958 in possesso di un pasticcere di Susa.

Da allora sono comparsi alcuni articoli su pubblicazioni locali e a volte nazionali, che citano il prodotto e la sua storia.

Originariamente non aveva un nome specifico, ed era prodotto a forma di ciambella.

Dal 1987, in occasione della prima edizione del “Torneo storico dei Borghi di Susa” esso fu proposto a forma di torta con il nome *pan della Marchesa*, in onore di Adelaide, marchesa di Susa.

Questo dolce è tra i prodotti scelti ed inseriti nel “*Paniere di Susa Galupa*”, una associazione locale di promozione e valorizzazione di prodotti tipici della Valle di Susa.

Bibliografia

C.Torlo, *Torinosette*, inserto n. 584 del quotidiano “La Stampa” dal 21 al 27.4.2000

Cavallitto & Lamacchia, *La Repubblica*, n. 96 del 27.4.2000 –pag. XI weekend Torino (*La Torta di mandorle della Marchesa*).

I viaggi di Repubblica, speciale 29 giugno 2000, città di Susa “*Nobilissima, antica e molto golosa*”

Ina Ghisolfi, *Pagine del Piemonte*, n. 11 Luglio/Ottobre 2000, pag. 46.