

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANNA COTTA

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

Caratteristiche

La *panna cotta*, dolce al cucchiaio avente una consistenza simile a un budino, appartiene a tutta la tradizione piemontese, ma la sua diffusione maggiore e capillare appartiene alla Langa. Classicamente è di colore bianco, di consistenza cremosa e soffice. Normalmente è servita leggermente irrorata con zucchero caramellato. Non è infrequente trovarla accompagnata da salse leggermente acide a base di frutta, soprattutto frutti di bosco.

In genere si produce in stampi monoporzione, ma si può preparare in stampi multiporzione (gastronomie e comunità).

La ricetta base più semplice prevede l'uso di panna e zucchero, addensati dopo cottura dalla colla di pesce; è frequentissima l'aggiunta di una piccola quantità di liquore (rhum, cognac o grappa) e di vaniglia. Il caramello si può trovare già nello stampo oppure se ne ricopre il dolce quando viene sformato.

Alcuni puristi storcono il naso a sentire che la panna si addensa con la colla di pesce, ed esistono infatti ricette in cui si usa come addensante il bianco dell'uovo o la fecola. Nel primo caso si ottiene un ottimo prodotto, ma è necessario cuocerlo in forno a bagnomaria come un budino o un "bunet", allungando parecchio il tempo di realizzazione del dolce.

consistenza: omogenea e cremosa, soffice ma soda.

colore: bianco panna.

sapore: dolce, avvolgente per l'alta percentuale di grasso.

Metodiche di lavorazione

La ricetta base è la seguente:

- panna 1 l,
- zucchero 200 - 400 g,
- liquore (rhum o cognac, grappa, marsala, ecc...) 20-40 ml,
- gelatina in fogli 2 -4 fogli,
- 1/2 baccello di vaniglia.
- eventuale presenza di latte fino a 0,4 l,

Sciogliere lo zucchero nella panna e portare a bollore, mescolando. Aggiungere il latte con la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata oppure direttamente la gelatina, poi eventualmente il liquore e dopo breve mescolamento versare in uno stampo o in più stampini. Negli stampi in genere è già presente uno strato di zucchero caramellato preparato a parte.

Fare raffreddare in frigorifero per almeno 3-4 ore. Dopo raffreddamento la *panna cotta* si capovolge sul piatto da portata e si serve. La conservazione, anche per i pochi giorni di conservazione, va necessariamente fatta in frigorifero.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *panna cotta* è prodotta sull'intero territorio piemontese, ma è originaria della Langa.

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

Le attrezzature per la produzione sono le consuete attrezzature da cucina e gli stampi. Per la vendita nelle gastronomie si usa in genere lo stampo stesso come contenitore.
Il prodotto di gastronomia è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *panna cotta* è prodotta normalmente nei locali di preparazione delle gastronomie, ma soprattutto nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.
Il prodotto si consuma entro pochissimi giorni dalla produzione, ma la conservazione deve comunque essere fatta in frigorifero.

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

Sembra che la panna cotta sia stata "portata", come ricetta, da una signora ungherese in Langa, dove, vista la facile reperibilità della panna, ha trovato fertile terreno di diffusione in tutto il Piemonte.

Si fa notare, per inciso, che in piemontese non esiste un termine specifico per la "panna", che è sempre stata chiamata "fiore del latte", con una crasi dei termini fiore e affioramento, molto comuni nel passaggio dal lessico tecnico a quello popolare.

Questo starebbe a testimoniare la recente introduzione del dolce nella tradizione piemontese, ed una origine non territoriale.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999.

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. "il Punto", 2010, p.456.