

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: RUBATÀ

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

Caratteristiche

I *rubatà* sono uno dei due tipi di grissino che sono nati secoli fa in Piemonte. Il termine "rubatà" in piemontese significa "caduto", "ruzzolato" ed è probabilmente riferito al gesto che il fornaio compie lasciando cadere le strisce di pasta sul tavolo dove saranno arrotolate. Altra spiegazione può essere il vero e proprio arrotolamento che il fornaio esegue per allungare i grissini.

Si tratta di bastoncini di pasta di pane dalla forma irregolare, lavorata con compressione manuale sul tavolo di lavoro in modo da assumere una forma allungata, dai 30 ai 60 cm. Sono prodotti quindi per arrotolamento; il termine *rubatà* potrebbe anche derivare da "robat", attrezzo agricolo d'un tempo, munito di un grosso cilindro di legno che, trainato sul terreno lavorato, lo spianava per compressione.

La ricchezza di gusto dei grissini si spiega facilmente con l'alta superficie esposta a cottura, e quindi soggetta alle trasformazioni degli amidi che portano a composti bruni e profumati.

Il *rubatà* è dunque un particolare grissino o pane allungato. La tecnica di allungamento della pasta è la responsabile della forma e delle caratteristiche finali del prodotto. Infatti i *rubatà* sono diversi dai cugini "grissini stirati"

I due tipi di grissino, molto simili per composizione e tecnica di impasto e lievitazione, sono stati oggetto di un'indagine approfondita da parte dell'Università di Torino, Facoltà di Agraria. I risultati ottenuti da questa indagine, permettono di confermare che il "Grissino Stirato" e il *rubatà* costituiscono due prodotti da forno nettamente differenziati, nonostante le personalizzazioni esistenti a livello aziendale ed inevitabili in prodotti di tipo tradizionale.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito, malto e sale; l'aggiunta di strutto, o di olio e strutto è comunissima da parte dei produttori.

Oltre a sostituire il pane su moltissime tavole, i grissini si usano spezzettati nelle minestre e soprattutto nel brodo, hanno un ruolo da protagonista con gli antipasti, dimostrano tutta la loro versatilità nelle merende e negli spuntini.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: friabili, croccanti, alveolatura irregolare,

Odore: gradevole di forno e vago di olio se presente.

Colore: dorato più o meno scuro, tendente al bruno. Internamente bianco-avorio.

Sapore: salato, caratteristico della crosta di pane. Retrogusto caramellato se molto cotti.

Dimensioni: bastoncini leggermente arcuati, diametro irregolare mediamente di 1- 1,5 cm; lunghezza variabile da 25 fino a 60 cm.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 10 kg di farina, 5-6 l di acqua, 150 g di lievito (100 g nei mesi estivi), 400 g di strutto, 300 g di malto, 150 g di sale. È possibile variare la composizione della componente grassa e aggiungere una parte di olio d'oliva (esempio 200 g di strutto e 200 g di olio d'oliva) oppure eliminare del tutto la componente grassa.

Impasto: di norma in un'impastatrice a spirale vengono aggregati ad una velocità lenta i diversi ingredienti, evitando il contatto diretto tra lievito e sale. Si passa poi ad una velocità maggiore per un tempo di impasto totale 10 ai 20 minuti.

Prima lievitazione: l'impasto viene spostato sul piano di lavoro detto "erca". L'impasto che lievita è di

regola coperto con un telo di nylon.

Formatura liste: la pasta è divisa in grandi porzioni allungate dette “liste” sul tavolo “panera”. A volte queste ultime sono “incartate”, cioè sono ripiegate su se stesse più volte. Nel caso in cui la lista è sottoposta a riposo (due casi) viene coperta oppure spennellata di olio.

Seconda lievitazione: è la lievitazione principale che agisce in funzione dei numerosi parametri ed il cui tempo dipende principalmente della temperatura dell’ambiente e della dose di lievito.

Taglio e arrotolatura: le liste lievitate sono sottoposte al taglio manuale oppure con grissinatrice, la macchina che per scorrimento passa la lista sotto una taglierina ottenendo delle strisce cilindriche.

Allungamento: la striscia di pasta è ora allungata arrotolandola manualmente. La lunghezza del prodotto varia tra i 25 e i 60 cm.

Cottura: i grissini sono disposti sulle teglie di cottura o sui carrelli e infornati. Ormai è raro trovare fornai che utilizzano la pala per infornare. La temperatura di cottura varia tra i 190 e i 270 °C. La durata dell’infornata è compresa tra i 5 e i 20 minuti in funzione dello spessore del grissino e della temperatura del forno.

Sfornamento: dopo aver controllato la doratura dei Rubatà questi sono tolti dal forno e appoggiati su di un ripiano.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *rubatà* sono prodotti e in tutto il Piemonte, con un epicentro storico a Chieri, Andezeno e Poirino (TO). Esiste una vasta e altrettanto storica zona di produzione anche nella provincia di Cuneo, dal monregalese alle Langhe.

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

Un tempo si usavano forni a legna, ora sostituiti dai forni elettrici. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, grissinatrice, ecc...

I grissini si incartano in lunghi sacchetti appositi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; i grissini si conservano per qualche settimana.

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 grissino deriva da “*grissia*” o “*gherssa*” il pane, un tempo, a forma allungata e stretta, usato in tutto il Piemonte, simile alle *baguette* francesi. Esasperando la forma allungata del pane e assottigliandola sempre più, è nato il grissino; di certo fece la sua comparsa alla metà del 1600.

Esiste un documento del 1793, nell’archivio storico del Comune di Mondovì, riguardante le tasse sul pane, in cui si menziona “...*pane lungo bianco detto lavato, ed il detto rubattato, ogni lib. Soldi 2,4...*”.

La storia del *rubatà* si mescola nel passato a quella del grissino stirato, e le tracce si confondono, anche se alcuni, spinti da pur sane passioni campanilistiche, tendono a creare distinzioni storiche anche dove non vi è nessuna certezza documentale.

I due tipi di grissino, molto simili per composizione e tecnica di impasto e lievitazione, sono stati oggetto di una indagine approfondita da parte dell’Università di Torino, Facoltà di Agraria. I risultati ottenuti da questa indagine permettono di confermare che il “Grissino Stirato” ed il *rubatà* costituiscono due prodotti da forno nettamente differenziati.

Bibliografia:

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Università degli Studi di Torino, *Studio per la caratterizzazione del Grissino torinese*