

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TIRULEN

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

Caratteristiche

Il *Tirulën* è un biscotto di grandi dimensioni, rotondo e moderatamente spesso, dal gusto leggermente amarognolo.

Il nome ricorda la antica modalità di preparazione, poiché dopo aver preparato la pasta se ne "tirano" dei pezzetti che arrotolati e cotti costituiscono il biscotto finito.

Questi biscotti hanno una forma simile a medaglie tonde e, nonostante si abbinino a tutti i vini dolci, la tradizione vuole che siano accompagnati da un ottimo Barbera.

Sono biscotti che si possono usare per qualsiasi colazione o merenda, e sono tipici di Isola d'Asti (*Tirulën d'Isüla*).

I *Tirulën* sono preparati con farina, zucchero, latte, burro, nocciole, scorza di limone grattugiata e lievito; hanno una superficie volutamente rugosa e irregolare. Hanno colore dorato e consistenza friabile.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: omogenea, croccanti e friabili, superficie screpolata, alveolatura irregolare di medie dimensioni.

Odore: odore di burro leggero e persistente.

Colore: interno giallo, superficie dorata.

Sapore: dolce, leggermente amaro.

Dimensioni medie: biscotti rotondi regolari, diametro circa 7 cm, altezza quasi 1 cm, ogni biscotto pesa circa 12-14 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti usati per la preparazione del *Tirulën* sono: farina 00, zucchero, latte, burro, nocciole tritate, lievito in polvere, buccia grattugiata di limone.

La preparazione di questo dolce astigiano prevede che venga preparato un impasto, mettendo la farina a fontana ed immergendovi nel vulcano tutti gli altri ingredienti necessari. Si procede ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Se si vogliono fare i *Tirulën* alla moda antica, si strappano tanti gnocchetti quanti ne vengono dall'impasto e, dopo averli passati nello zucchero, si mettono in forno a 200 °C per una ventina di minuti. I pezzetti di pasta non devono essere schiacciati, poiché si allargano da soli sulla teglia.

Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Tirulën* si producono a Isola d'Asti in provincia di Asti.

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

I *Tirulën* sono il tipico prodotto che tradizionalmente era composto con materie prime rigorosamente locali; di particolare rilevanza la presenza di burro e nocciole.

I *Tirulën*, una volta cotti e raffreddati, possono essere confezionati in sacchetti di cellophane o simili, o, in casa, conservate in scatole di latta per biscotti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio dovrebbero essere presenti una impastatrice, un forno e tutte le consuete attrezzature di panetteria.

Il prodotto non ha bisogno di stagionatura.

Possono essere agevolmente conservati per almeno 3 mesi.

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

I *Tirulën* hanno una ricetta che data dal 1948, quando furono prodotti per la prima volta da un pasticcere di Isola d'Asti; allora erano impastati a mano e cotti nel forno a legna.

La tradizione produttiva continua con gli eredi dell'inventore.

Da allora sono sempre stati prodotti, nel 1970 è nata la "Sagra del Tirulen e del Barbera". Da allora questo biscotto è diventato il biscotto caratteristico di Isola.

Bibliografia:

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000, p. 62.

M. e R. Portalupi, *Vecchio Piemonte A Tavola*, Mariotti Publishing, Milano, 2001