

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TORCETTI

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

Caratteristiche

I *torcetti* sono un prodotto da forno della panetteria e della pasticceria, con forma caratteristica di grissino (bastoncino di pasta di pane) zuccherato, ripiegato e unito per le estremità prima della cottura in forno, in modo da assumere forma di goccia.

L'origine è senza dubbio come derivazione del grissino, inoltre la sua origine territoriale è la medesima, ma col tempo la sua forma si rimpicciolì, si arricchì di burro e divenne prodotto della pasticceria.

La caratteristica più importante è la superficie lucida e quasi caramellata, poiché spennellata con acqua e cosparsa di zucchero prima della cottura.

Le dimensioni dei prodotti sul mercato sono molto varie, così come le ricette, ma sono comunque prodotti molto riconoscibili, e che sono transitati almeno una volta su ogni tavola piemontese, per essere inzuppati nel latte a colazione, o accompagnati da panna montata, crema o zabajone, a merenda o a fine pasto.

Il *torcetto* è comunque adatto a un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno.

Caratteristiche organolettiche:

Descrizione: forma media, non rotonda, ben cotta ma non bruciata, superficie ben glassata, con granelli evidenti e cristallini di zucchero, caramellizzazione non scura, arancione.

consistenza: dura, friabile, molto caratteristica.

Odore: odore di burro leggero e persistente.

Colore: interno di pane chiaro, superficie non bruciata, bruna-arancio.

Sapore: dolce non eccessivo, equilibrato.

Dimensioni medie: 10 cm di lunghezza, 6 cm di larghezza, meno di 1,5 cm il diametro della pasta. Peso medio circa 15 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime maggiormente utilizzate per la preparazione dell'impasto sono la farina 00, l'acqua, il burro, il sale ed il lievito con percentuali peraltro variabili da un produttore all'altro, ma non disponibili in quanto informazioni riservate. È da rilevare che tutti i produttori utilizzano lo zucchero per la glassatura finale.

Una ricetta che riassume le ricette più tipiche potrebbe essere la seguente: farina 500 g, burro 200 g, acqua 200 g, lievito 3 g, sale, zucchero per la copertura.

Alcuni produttori usano altri ingredienti, come ad esempio zucchero (nell'impasto), malto, uova, vaniglia, miele.

Si impastano farina, acqua, lievito e sale, si lascia lievitare fino a raddoppio di volume; poi si incorpora il burro e si lascia nuovamente a lievitare per circa 1 ora, meglio coperto da un panno.

Al termine di questa fase l'impasto è porzionato a mano con una raschia o un coltello oppure con una grissinatrice per produrre le strisce del prodotto, poi arrotolato a mano così da avere dei piccoli grissini lunghi 10 cm e di 1 cm di diametro che vengono richiusi a mano al fine di ottenere la forma finale tipica del prodotto.

Durante la fase di chiusura a mano i torcetti vengono fatti passare nello zucchero che darà origine alla successiva glassatura e posti su vassoi metallici per la cottura.

Detta cottura viene effettuata in forni a legna od elettrici ad una temperatura oscillante fra i 190 e i 250 °C

e per un tempo di 10-15 minuti.

Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo.

Una volta cotti e raffreddati, sono pronti per i vari tipi di confezionamento.

La conservabilità varia a secondo dei luoghi in cui vengono immagazzinati e confezionati e può arrivare, nelle migliori condizioni, a circa sei mesi.

Tradizionalmente, sono nati come dolci a base di pasta di pane, passati nello zucchero o nel miele e preparati nei forni comuni a legna dei paesi ove, un tempo, tutte le famiglie vi cuocevano il pane.

Generalmente, si cuocevano sulla bocca del forno in attesa che questo fosse sufficientemente caldo per infornare il pane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *torcetti* sono prodotti tradizionali delle Valli di Lanzo, del Torinese, del Canavese e delle vallate Biellesi. Si distinguono *torcetti* più sottili, caramellati, con pasta più bianca e meno ricca di burro (*torcetti* di Lanzo, di Agliè e del Canavese occidentale) e *torcetti* più spessi, di colore più chiaro e pasta più scura, con più burro (*torcetti* al burro o della Serra o biellesi).

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

Le attrezzature sono semplici e prevedono solo una impastatrice e un forno, meglio se a fiamma diretta.

Sono necessarie le normali dotazioni di panetteria o pasticceria. Per produzioni maggiori è necessario avere una trafila o una grissinatrice.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni anche per 6 mesi.

I *torcetti* si vendono sfusi o confezionati in sacchetti di cellophane trasparente, per lo più termosaldati. La conservazione casalinga dovrebbe essere fatta in latte per biscotti, mai in cartone.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente su vassoi da servizio o in sacchetto.

È possibile confezionare i *torcetti* in sacchetti di politene.

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

L'origine, posta nello stesso luogo d'origine dei grissini, la dice lunga su come i *torcetti* possano essere nati. In pratica qualche benevolo panettiere, rotolò un grissino nello zucchero, lo fece cuocere e ne fece dono a un bambino. Oppure, ed è più probabile, nell'occasione della preparazione del pane, nel forno comune, qualcuno arrotolò un pezzo di pasta di pane, ne fece un bastoncino, lo arrotolò nello zucchero o nel miele e lo pose sulla bocca del forno, chissà, forse come metodo per vedere se il forno era in temperatura per cuocere il pane.

Purtroppo non si hanno documenti che attestino l'origine del prodotto. Questo era sicuramente conosciuto prima che se ne rilevasse una traccia scritta.

La prima testimonianza scritta è quella del "Confetturiere Piemontese", edito nel 1790, in cui il prodotto è chiamato "torchietto".

Una codifica più professionale è nel "Trattato di cucina e pasticceria moderna" del 1854, di Giovanni Vialardi. Qui si descrivono tre ricette di torchietti, con tre impasti diversi. Una di queste ricette è molto simile all'attuale, ma riporta l'uso di lievito madre e non di lievito di birra.

Notevole è invece la certezza con cui è nato un tipo di *torcetto*, quello di Agliè, nel canavesano.

Sembra che un pasticcere, Pana Francesco, usando ritagli di pasta avanzata durante la preparazione di un dolce, li piegò a forma di goccia e li spolverò di zucchero prima di cuocerli. Questi caramellarono in forno e da allora il pasticcere li produsse sempre. Caso volle che tali dolci capitassero sul desco della famiglia reale, e furono talmente graditi che, la Principessa Bona di Baviera, figlia del Duca di Genova,

nel luglio del 1939 concesse a "*Pana Francesco, panettiere in Agli *" la patente di inventore del prodotto, nominandolo nel contempo suo fornitore personale.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, 1854

Vittorio di S. Albino, "*gran dizionario piemontese italiano*", Societ  l'Unione Tipografica- Editrice, Torino, 1859

Vanissi Lorenzo, *Bibliografia Gastronomica italiana fino al 1850*, Pinerolo 1964

Felice Consolo, *La cucina del Piemonte*, Milano, 1964

Sandro Doglio, *Il dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, S. Giorgio di Montiglio, 1995

Universit  degli Studi di Torino, Di.Va.P.R.A.- *Caratterizzazione del torcetto di Lanzo e del canavese*, 2005