Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: ACSENTI

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

Caratteristiche

Gli *Acsenti* sono prodotti da forno, composti principalmente da farina di mais, un pò di farina bianca, zucchero e acqua. Hanno la caratteristica, molto particolare, di essere lievitati con lievito "madre" o *alvà*.
Il nome è curioso e deriva da *"xent"*, che significa lievito madre.
Sono in tutto e per tutto dei biscotti secchi, del peso di pochi grammi, che si consumano inzuppati nel caffelatte per la colazione mattutina.
Sono rustici e gradevoli, hanno la caratteristica friabilità dei prodotti a base di mais. Sovente sono prodotti con un taglio a croce sulla superficie.

Caratteristiche organolettiche:
Aspetto e consistenza: biscotti a forma circolare o di "S", pesanti. Duri e poco friabili. Alveolatura quasi inesistente.
Odore: odore intenso di pane e di mais.
Colore esterno: giallo bruno, interno giallo.
Sapore: poco dolce; caratteristico di mais.
Dimensioni: molto irregolari, biscotti circolari di circa 5-6 cm di diametro, peso circa 20 g; spessore 1 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione degli *Acsenti*, si impasta 1 kg di farina di mais, 200 g di farina di grano, 200 g di zucchero, 100 g di burro, e si aggiunge circa 200 g di lievito madre o pasta di pane inacidita. Si impasta con acqua a piacere fino ad avere un impasto duro e si lascia riposare per 1 ora. Dopo si formano i biscotti che si dispongono su una placca e dopo un ulteriore riposo di 1 ora si infornano a 200 °C fino a doratura.
Il prodotto può essere subito consumato, ma si conserva anche due mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è il comune di Sandigliano, in provincia di Biella.

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

I materiali e le attrezzature sono quelle in normale dotazione delle panetterie e pasticcerie: forno, impastatrice, placche, tavoli, ecc...
La vendita è effettuata in confezioni costituite da sacchetti di carta o di plastica per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di produzione di alimenti, aderenti all'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato. Il limite di consumo è di 2 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

A Sandigliano, un tempo, questi biscotti venivano preparati una volta alla settimana in occasione della panificazione familiare: per esempio, alla frazione Fraschea, ogni famiglia, a turno, portava a cuocere il pane nel forno.
Arricchito l'impasto con del burro, gli *Acsenti* erano tradizionalmente preparati anche per la festa dedicata alla Madonna delle Grazie, celebrata nella seconda domenica di settembre.
Attualmente, vengono preparati in occasioni particolari dalle panetterie e pasticcerie locali.

Bibliografia:
Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità,* UCCIAA del Piemonte, 1995
Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997
AA.VV., *L'Italia dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004