

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: AGNOLOTTI

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

Caratteristiche

Gli *agnolotti* classici sono costituiti da due fogli di pasta all'uovo, di forma quadrata o vagamente rettangolare, con all'interno un ripieno a base di carne.

Sono tuttora un primo piatto caratteristico della cucina piemontese, tradizionalmente consumato in occasione di ricorrenze.

Secondo le più recenti considerazioni, anche se non del tutto condivise a livello popolare, gli *agnolotti* si distinguono dai ravioli per il tipo di ripieno. Gli *agnolotti* prevedono sempre la presenza di carne, mentre i ravioli sono preparati senza carne. A supporto di ciò si può constatare come già nel 700 il Vocabolario degli Accademici della Crusca distingua il raviolo dall'*agnolotto*, definendo: *ricco d'erba e cacio il primo, più ricco di carne e uovo il secondo*.

In alcuni posti, nel sud del Piemonte, sono chiamati "gobbi", per via della forma caratteristica che assumono durante la cottura.

La preparazione avviene in diverse fasi: la preparazione della pasta fresca, quella della carne arrosto, la distribuzione del ripieno sulla pasta e poi la formazione del prodotto finito.

In seguito il prodotto si cuoce, lessandolo, come una normale pasta ripiena e si serve condito in un sugo a piacere. Nel saluzzese e nelle Langhe si ha l'abitudine di servirli non conditi su di un tovagliolo, rito che simula l'assaggio del prodotto per vedere il punto di cottura.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: pasta omogenea e ripieno disomogeneo, in bocca la pasta deve opporre una leggera resistenza alla masticazione, il ripieno deve essere molto morbido, in genere più della pasta.

Rapporto pasta ripieno: 1 a 1.

Colore: esternamente giallo chiaro, a seconda del contenuto di uova della pasta. L'interno deve essere coerente con il tipo di carne usata e il colore delle verdure non deve essere prevalente.

Sapore: caratteristico per ogni varietà.

Nel descrivere una ricetta tipo è necessario ricordare le molte varianti, soprattutto per la preparazione del ripieno, che deve avere come caratteristica principale la presenza di carne arrostita, ma che alcuni producono con sola carne bovina, mentre altri vi aggiungono anche maiale (capocollo o lonza ed eventualmente un poco di salsiccia o salame cotto), pollo o coniglio. I criteri per valutare la ricchezza del prodotto finito saranno principalmente il contenuto di uova nella pasta e il rapporto ripieno /pasta, che dovrà essere il più alto possibile. Inoltre alle carni sono aggiunte uova, verdure e formaggio grattugiato. In Canavese è abitudine diffusa unire al ripieno una piccola percentuale di riso bollito che viene passato al tritacarne insieme alle carni.

La ricetta tipo (di minima) per la pasta è la seguente:

350/400 g di farina, 4 uova, sale, un cucchiaino di olio; impastare e lasciare riposare.

Per il ripieno:

400 g di carne di manzo (o mista) arrostita in burro e/o olio dopo forte rosolatura, 200 g di verdura (di

norma verza, spinaci o erbe) lessata in acqua salata, il tutto unito, tritato e speziato a piacere, preferibilmente con aggiunta di formaggio grattugiato e un uovo o il solo tuorlo.

Per la preparazione:

disporre dei mucchietti di ripieno su un sottile foglio di pasta a distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro.

Coprire con un altro foglio di pasta, premere attorno ai mucchietti di ripieno per fare uscire l'aria, tagliare con la rotella apposita gli *agnolotti* di forma quadrata.

Il metodo di preparazione sopraindicato è il più diffuso in Piemonte e l'agnolotto rimane tagliato su quattro lati. Questa è anche la forma tipica dell'agnolotto torinese. In alcune aree del Piemonte, e in particolare nel Monferrato e nell'alessandrino, è invece più diffusa la forma rettangolare tagliata su tre lati. Detta forma deriva dal fatto che i mucchietti di ripieno vengono disposti sul foglio di pasta a una distanza di circa due dita dal bordo, quindi, la pasta viene ripiegata sulla fila di mucchietti di ripieno e sigillata. Si taglia quindi la pasta in eccesso lungo la fila di ripieno e si separano gli *agnolotti* tagliando la pasta con la rotella tra un mucchietto di ripieno e l'altro.

Gli *agnolotti* si cuociono poi in acqua salata e si condiscono a piacere (ragù di carne, sugo di arrosto, burro e salvia, ecc...). si possono anche consumare in brodo o, come antica usanza, in un bicchiere di vino rosso.

Gli agnolotti di "Pom Matan", tipici di San Sebastiano Po, sono simili agli agnolotti di carne per quanto riguarda pasta e lavorazione, ma la particolarità sta nel ripieno che è a base di mele "Pom Matan" (un'antica varietà di mela locale) cotte al burro con salsiccia fresca di suino a cui vengono aggiunti formaggio Grana Padano, pane pesto, uova, noce moscata. Si condiscono poi con poco sugo di pomodoro in modo da renderli appena rosa.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli *agnolotti classici* sono preparati, secondo varianti multiple e non classificabili univocamente, su tutto il territorio della regione.

Gli agnolotti di "Pom Matan" sono prodotti a San Sebastiano Po, Cavagnolo e Chivasso in particolare nel periodo della Sagra che si tiene in settembre e durante tutto il periodo autunnale e delle feste di fine anno. Alcune gastronomie li preparano anche in altri periodi dell'anno.

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

Le attrezzature per la produzione sono le normali attrezzature da cucina, da rilevare l'uso di una apposita rondella dentata per la formazione dei singoli pezzi e la loro separazione. In alcuni casi la formatura avviene in appositi stampi, che conferiscono al prodotto finito una regolarità maggiore nella forma, che non necessariamente risulta un pregio.

Per evitare che gli *agnolotti* si attacchino tra loro è necessario spolverizzarli abbondantemente con farina (un tempo di mais, oggi di riso o di semola di grano duro rimacinata).

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo si conserva in frigorifero per 2-3 giorni.

Negli opifici artigianali la conservazione deve essere fatta in frigorifero.

Si usano come contenitori del prodotto sfuso dei cartoni o vassoi di cartone alimentare, oppure vaschette di materiale plastico per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli *agnolotti* sono preparati normalmente nelle gastronomie o negozi specializzati di "pasta fresca", nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto, anche se questa non potrà mai protrarsi per più di 3-4 giorni.

Ferma restando l'assoluta necessità di conservazione a temperatura non superiore a 4 °C, è possibile aumentarne la durata (10-15 giorni) con un processo di pastorizzazione, che prevede l'uso di attrezzature apposite di cui sono dotati i pastifici più grandi. Tale processo infatti equivale ad una "semicottura", che ha maggiore effetto soprattutto sulla superficie, dove il trattamento distrugge temporaneamente i batteri, (questa operazione modifica sostanzialmente le caratteristiche organolettiche del prodotto, e il prodotto così ottenuto non si può quindi assimilare del tutto ai prodotti "tradizionali" o casalinghi).

Un altro metodo per allungare la vita del prodotto senza ricorrere a conservanti o a espedienti che ne alterino la "tradizionalità" consiste nel confezionamento degli agnolotti in vaschette termosaldate in atmosfera modificata. In questo caso è necessario indicare, tra le diciture di legge dell'etichetta, che il prodotto è in atmosfera modificata. Questo processo, quando usato, non inficia sostanzialmente le caratteristiche del prodotto, che si può continuare a considerare come tradizionale.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Tuttavia occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento ante cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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 nome ha origine incerta, e le ipotesi vanno dall'uso della carne di agnello per il ripieno (del cui uso però non si hanno né testimonianze orali, né documenti scritti) e il conseguente uso del diminutivo a definire il prodotto; a un'ipotesi che vede il nome come una deformazione del nome da "anello" e poi "anellotto", per via dell'originaria forma rotonda dovuta al taglio con uno stampo ad anello come attestano alcuni ricettari di inizio Settecento nonché alcune ricette di Giovanni Vialardi, vice-capocuoco di Vittorio Emanuele II; fino a considerare il termine come derivato dal "anolino", un prodotto simile della tradizione parmense.

Non mancano le leggende, tra cui una che fa derivare il nome da un certo "Angelotto", cuoco del Marchese di Monferrato, che preparò un piatto con gli avanzi rimasti dopo l'assedio del Principe d'Acaja. Secondo le più recenti considerazioni, anche se non del tutto condivise a livello popolare, gli "agnolotti" si distinguono dai ravioli per il tipo di ripieno.

Gli agnolotti infatti prevedono sempre la presenza di carne, mentre i ravioli sono preparati con formaggio e verdure. A supporto di ciò si può constatare come già nel 700 il *Vocabolario degli Accademici della Crusca* distingua il raviolo dall'agnolotto, definendo: "*ricco d'erba e cacio il primo, più ricco di carne e uovo il secondo*".

L'inizio della separazione concettuale tra ravioli ed agnolotti si può datare al 1570, quando Bartolomeo Scappi, nell'*Opera*, descrive un tipo di pasta ripiena ma con la definizione di "*anolini*". La diffusione ne ha probabilmente alterato il nome, ma la presenza di carne nel ripieno marca da allora la diversità tra le due paste ripiene.

Gli *agnolotti* vantano sicuramente origini antiche:

Il *Gran Dizionario Piemontese-Italiano* di Vittorio di S. Albino (1859) alla voce agnolòt dice: "*Agnellotto: mangiare fatto di pasta ripiena di carne trita, che si cuoce in brodo e per far minestra*".

Il Vialardi, nel suo *Trattato di Cucina* del 1854, ne descrive per la prima volta ufficialmente la forma quadrata.

Per quanto riguarda gli "agnolotti di Pom Matan" esistono testimonianze orali delle persone anziane locali e documentazione scritta, almeno a partire dal 1989, anno in cui la Pro Loco di San Sebastiano Po ha istituito la Sagra omonima che viene celebrata la seconda domenica di Settembre.

Bibliografia (oltre a quella sopracitata):

Anonimo, *La Cuciniera Piemontese (che insegna con facil metodo)*, stampato a spese di Beltramo Antonio Re, Vercelli, 1771

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca, Torino, 1766
Anonimo, *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia*, Stamperia Bonfà e Ceresola, Anno IX (1801)
Carlo Nasi, *Enchiridio del Buongustaio in Piemonte*, Torino, 1965
AA.VV., *La via delle colline tortonesi*, CCIAA di Alessandria, Asperia, 2000
Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico
De Agostini, Novara, 1975
Daniele, Gho, Ruffa, *Tutte Le Forme Dell'agnolotto*, Gribaudo, Milano, 2011