Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: ANSENTA o ANSAINTA

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

Caratteristiche

L'Ansenta è una sorta di brioche di forma ovale, del peso variabile dai 100 ai 150 g, preparata dalle panetterie di Cigliano (TO), che attualmente la producono tutto l'anno con metodi in parte differenti: alcune utilizzano infatti un impasto a lenta lievitazione con pasta madre, mentre altre impiegano lievito di birra abbinato a pasta di riporto.

L'origine del nome *Ansenta* deriva quasi certamente da "ansagnt", che nel dialetto piemontese di Cigliano significa "pezzo di pasta lievitato"; del resto, in piemontese, con il termine "xent" si definisce il lievito madre.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza: morbida, spugnosa con alveolatura finissima e regolare se l'impasto viene fatto con pasta madre; più compatta e con alveolatura più irregolare se l'impasto viene preparato con lievito di birra.

Odore: gradevole di brioche con sentore di burro e sullo sfondo note agrumate e/o di vaniglia.

Colore: esternamente bruno nocciola più o meno chiaro, internamente giallo chiaro luminoso, la cui intensità dipende dalla quantità di uova impiegate.

Sapore: dolce, prevalente di burro e uova con retrogusti agrumati e/o vanigliati.

Dimensioni: le pezzature variano mediamente dai 100 ai 150 g secondo le abitudini del panettiere e secondo le richieste del mercato.

Metodiche di lavorazione

La preparazione dell'*Ansenta* è piuttosto lenta e laboriosa. I panettieri che realizzano la ricetta seguendo il metodo più antico, con la pasta madre (pasta acida), effettuano il rinfresco della medesima 7-8 ore prima di effettuare l'impasto. Per effettuare il rinfresco si impasta pasta acida mantenuta in frigo con acqua e farina di tipo "1". Trascorso questo tempo gli ingredienti (farina tipo "0" e pasta madre, zucchero, burro, strutto, uova, scorza grattugiata di limone, vaniglia naturale, lievito di birra e acqua) vengono impastati con l'impastatrice a spirale per una ventina di minuti, dopodiché l'impasto viene lasciato lievitare. A seguito della lievitazione l'impasto viene suddiviso a pezzetti e lavorato in modo da ottenere una sfera liscia (pirlatura). Le palline di pasta, dopo un riposo di circa 10 minuti, vengono allungate dandogli una forma ovale. Per effettuare quest'operazione la spianatoia viene spolverizzata di zucchero. Le *Ansente* così preparate vengono poste a lievitare su teglie, in cella di lievitazione, ad una temperatura compresa tra i 28 e i 35 °C con circa il 70% di umidità. I panettieri che adottano un metodo più veloce preparano invece una "biga" con circa l'1% di lievito di birra oppure, in sostituzione della "biga", impiegano un pezzo di pasta di riporto derivante dalla panificazione. Quando la "biga" è lievitata si prepara l'impasto aggiungendo tutti gli ingredienti e altro lievito di birra. Si fa lievitare per circa un'ora poi si procede alla spezzatura e si fa nuovamente lievitare per un'altra ora circa alla temperatura e umidità indicate prima. Le *Ansente* preparate con il lievito di birra devono essere consumate in giornata, altrimenti perdono sofficità e risultano dure. Quelle fatte con pasta madre invece mantengono la loro sofficità per due o tre giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Cigliano (VC)

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI
Le attrezzature di lavorazione sono quelle di un normale laboratorio di panetteria o di pasticceria.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
I locali di lavorazione sono i normali locali di panetteria o di pasticceria, in regola con la normativa igienico-sanitaria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita diretta al pubblico le *Ansente* si conservano direttamente su vassoi e vengono vendute in sacchetti di carta o posti su piccoli vassoi avvolti con carta per alimenti. Alcune panetterie confezionano le *Ansente* in sacchetti di cellophane trasparenti o altro materiale a norma di legge. In tal caso, se fatte con pasta madre, si conservano per alcuni giorni.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI
Tradizione orale. Numerose testimonianze delle persone più anziane nate e vissute a Cigliano attestano che quando si panificava nei forni comuni delle varie frazioni di tutto il paese, venivano preparate *Ansente* per tutte le famiglie. Le *Ansente* erano il dolce di un tempo, consumate prevalentemente a colazione intingendole nel latte. Secondo le testimonianze, a partire dal dopoguerra e sino agli anni '60 del secolo scorso, venivano prodotte in grande quantità da ogni panetteria. Successivamente, con la grande disponibilità di dolci da colazione forniti dalla grande industria, la produzione si è notevolmente ridotta. Negli ultimi anni, invece, con la ricerca di prodotti freschi e genuini, è nuovamente aumentata la richiesta di *Ansente* da parte dei consumatori ciglianesi e dei paesi limitrofi.