Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: ANTICO DOLCE DELLA CATTEDRALE

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

Caratteristiche

L'*Antico Dolce della Cattedrale* è una originale torta, di forma rotonda, soffice e dorata.
Si tratta di un dolce lievitato, dal profumo di limone, di grappa e della frutta di cui è farcito, che è stata tagliata a fette e macerata nella grappa prima di essere usata nell'impasto.
La frutta usata è variata negli anni e con l'elaborazione delle ricette, mentre si usava frutta di stagione, ora si utilizzano albicocche e prugne, ma anche fichi o castagne.
Il risultato è di una ricchezza notevole, per via della varietà degli ingredienti dell'impasto, che può ricordare un dolce a metà tra il pane e un panettone.

L'*Antico Dolce della Cattedrale* si taglia a fette e si consuma come dolce da fine pasto o da merenda, è consigliabile gustarlo solo, essendo molto ricco di gusti e di carattere.
È un prodotto a diffusione locale e abbastanza limitata, il cui consumo sta vivendo un certo declino; attualmente non è possibile trovarlo sul mercato, se non ordinandolo presso l'unico chef autorizzato a produrla ufficialmente dalla congregazione "Amici della Cattedrale".

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: soffice e leggermente asciutta, alveolatura fine irregolare, crosta quasi assente, ma molto colorita.
Odore: predominante di grappa e limone, poi di frutta, note di burro e uovo.
Colore: giallo uovo uniforme, superficie dorata e caramellata sulle irregolarità superficiali.
Sapore: molto complesso, dolce equilibrato, secco di grappa e limone. Retrogusto lungo di burro e frutta.
Dimensioni: torte rotonde di circa 500 grammi. Diametro circa 20 cm. spessore circa 3 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti per la preparazione casalinga di questa torta sono: farina 1 kg, zucchero 400 g, burro 350 g, 10 uova, 2 buste di lievito o 50 g di lievito di birra, la buccia di 2 limoni finemente grattugiata, 3 bicchieri di grappa di Nebbiolo per macerare la frutta, 300 ml di latte, 8 albicocche e 10 prugne.
Originariamente il grasso usato era grasso d'oca, e la frutta può essere sostituita con marroni o fichi.
La sera precedente alla produzione si tagliano a fette le albicocche e le prugne che saranno state denocciolate, e si mettono in infusione nella grappa, che deve essere grappa di Nebbiolo.
Si impastano tutti gli ingredienti e per ultimo il lievito e si lascia lievitare l'impasto per circa 1 ora e mezza. Dopo la lievitazione si amalgama delicatamente la frutta sgocciolata, si dispone sulle tortiere imburrate e si cuoce in forno a 190 °C per circa 40 min. Nel caso di utilizzo di lievito per dolci o lievito chimico, questo si miscela direttamente nell'impasto e si salta la fase di lievitazione, che avverrà solo in forno.
Dopo il raffreddamento il dolce è pronto per il consumo, ma è molto meglio attendere un giorno intero prima di consumarlo, per dare modo agli aromi di "fondersi" tra loro ed equilibrarsi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'*Antico Dolce della Cattedrale* è prodotto a Novara.

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

Le materie prime utilizzate sono molte e varie, devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito. Una ricetta così antica non poteva non modificarsi e adattarsi all'evoluzione dei tempi e dei mercati, infatti la ricetta originale prevedeva l'uso di grasso d'oca, ormai di difficile reperimento e sostituito dal burro; la grappa di Nebbiolo ha sostituito l'acquavite, ed è possibile utilizzare anche prugne e albicocche secche, come pare fosse previsto in alcune delle elaborazioni medievali. Tra queste varianti, troviamo, soprattutto tra le più antiche, la presenza di miele cristallizzato, ora sostituito dallo zucchero, e dello zafferano come spezia aromatizzante.
Nelle pasticcerie per la produzione dell'*Antico Dolce della Cattedrale* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, stampi, forno elettrico.
Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.
La torta è incartata in un foglio di cellophane trasparente e ha bisogno di un riposo di un giorno prima di essere consumata al meglio.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione dovrebbe essere un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti del "pacchetto igiene". Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione. Il prodotto, che ha una umidità elevata, deve essere consumato entro 15 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

L'*Antico Dolce della Cattedrale* ha una lunga, nobile, interessante e documentata storia.
Questo dolce, che può essere considerata una ricca evoluzione di un semplice pane, è chiamato anche Torta di Santa Maria.
Già nel XII secolo era l'omaggio delle famiglie religiose di Novara e della campagna limitrofa ai Canonici di S. Maria e successivamente costituiva il dono dei Canonici ai fedeli nelle feste in onore della Madonna.
È documentato infatti nei libri dei cerimonieri della Cattedrale di Novara che nella ricorrenza dei Santi Biagio, Benedetto, Giorgio, Giovanni Battista e Siro veniva distribuito un pane a quanti partecipavano alla liturgia.
Fu il Vescovo Carlo Bascapé (Melegnano, 25.10.1550 – Novara, 6.10.1615), che mise in relazione questo pane con le antiche eulogie, cioè il pane benedetto, ma non consacrato, e che era portato all'altare durante la celebrazione eucaristica.
Il ritrovamento dell'antica ricetta è il risultato di una ricerca presso l'Archivio Storico Diocesano di Novara della Fondazione degli Amici della Cattedrale sulle tradizioni e usanze medioevali della stessa Cattedrale e del Capitolo di S. Maria.
Gli studiosi della Fondazione hanno analizzato i libri dei cerimonieri della Cattedrale di Novara, in particolare il Lancia (1828) ed il Frasconi (1830) che fanno riferimento ai verbali capitolari di fine sec XV per illustrare i riti della Cattedrale di Novara contenuti nel codice L11 (metà del sec XIV) e in quello C (1448).
La Fondazione, proprietaria della ricetta, l'ha depositata presso la Camera di Commercio di Novara, concedendo la licenza di produzione solo ad un pasticcere della città. Con i proventi derivanti dalla vendita del dolce storico, gli "Amici della Cattedrale" intendono finanziare opere di restauro del duomo e attività culturali collaterali. Il rilancio di questo antico dolce è stato proposto in occasione della quarta edizione della Borsa del Turismo Devozionale e Culturale di Oropa.
Un pasticcere di Novara possiede un ricettario manoscritto datato 1890, in cui è riportata la ricetta dell'epoca.
Bibliografia:
Fondazione Amici Della Cattedrale Novara, *Dolce della Cattedrale di Novara, o "Torta di Santa Maria"*