

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: ASIANOT

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

Caratteristiche

Gli *Asianot* sono dei biscotti simili a dei frollini, rigati in superficie, di piccole dimensioni, dal gusto delicato e dal colore dorato, che vantano una storia singolare, fatta di ricette segrete, tramandate in punto di morte da dame di compagnia di nobildonne.

Al di là della retorica, effettivamente questi biscottini hanno una delicatezza notevole, e sono tuttora prodotti con una speciale macchina in ferro che data quasi un secolo.

La ricetta è segreta, ma gli ingredienti sono noti, e consistono in burro, farina, uova e zucchero.

Si consumano con il caffè, il latte o il the, ma sono dolci che si possono consumare anche da soli in ogni momento della giornata.

Sono nati del comune di Asigliano, in provincia di Vercelli.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, friabile, si sciolgono facilmente in bocca.

Odore: penetrante di burro, persistente, sentore di vaniglia.

Colore: giallo chiaro, superficie giallo-dorata, bordi leggermente più scuri.

Sapore: dolce, piacevolmente grasso, chiude con sentore di burro e vaniglia.

Dimensioni medie: le dimensioni sono abbastanza uniformi, sono sempre rettangolari, spessi circa 0,5 cm, lunghi 7-8 cm e larghi circa 5 cm; mediamente il peso si aggira sugli 8-10 g.

Metodiche di lavorazione

La ricetta, come detto, è segreta, ma tutto lascia supporre che gli ingredienti siano miscelati per produrre una pasta frolla, la pasta si modella nella forma finale con l'aiuto di un pistone che forza la pasta a passare da un foro praticato alla fine di un cilindro, dopo un taglio alla lunghezza voluta del foglio di pasta che esce dal foro. I biscotti si dispongono poi su una placca per la cottura in forno.

La cottura deve dorare i biscotti, scurendo di più i bordi degli stessi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli *Asianot* si producono a Asigliano Vercellese e a Vercelli.

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

Gli *Asianot* si producono manualmente come una normale pasta frolla. Si vendono in scatole foderate di carta oleata o su vassoio da pasticciare, e si conservano preferibilmente in scatole di latta.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria.

Gli opifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti. Sono necessari un forno, una impastatrice e il corredo per l'estrusione della pasta, oltre alla normale dotazione di pasticceria (borse da pasticciare, placche, ecc...).

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva per un periodo abbastanza lungo, anche un paio di mesi nelle migliori condizioni di conservazione. Trascorso questo tempo tende a perdere la freschezza del profumo del burro.

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

Nel Comune di Asigliano Vercellese si preparano dei biscotti di pasta frolla e taluni asseriscono che fossero i dolcetti preferiti della contessa Marianna Buronzo-Signoris, dama di compagnia della Regina presso il Castello di Racconigi (CN) e ultima contessa di Asigliano, la famiglia che aveva governato il Paese dal 1650 fino al 1856.

Tali biscottini erano preparati soprattutto in occasione delle grandi feste che si tenevano nel parco della villa. Seppure le ospiti della contessa insistessero per ottenere la ricetta, questa rimaneva gelosamente custodita, e appannaggio delle donne di servizio.

Il segreto fu svelato dapprima dalla signora Lisot alla nipote Mincota (Domenica) quando quest'ultima stava per lasciare casa per sposarsi, poi, nel 1975 quando l'ormai novantenne nonna Mincota si ammalò. Fu così che, dopo 100 anni di segreto assoluto, quale riconoscimento per le cure e l'assistenza ricevute, la ricetta passò nelle mani di un noto pasticcere di Asigliano che mise in commercio questi biscotti, rendendoli popolari, e furono chiamati *Asianot*.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, San Giorgio di Montiglio (AT), 1996

Antonio Dattrino, *Le origini degli Asianòt*

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Ed. Associazione Vignaioli Piemontesi, Cuneo, 2000