

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BACI DI DAMA DI TORTONA

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

Caratteristiche

I *baci di dama di Tortona* sono dei dolci di composizione originale, consistenti in due semisfere di pasta di biscotto alla mandorla, tenute insieme da una goccia di cioccolato fondente.

Il nome ricorda, secondo alcuni, il fatto che il profilo dei baci di dama rassomigli ad una bocca di donna appena socchiusa.

Si presentano come dolcetti morbidi e croccanti allo stesso tempo, con il particolare di presentare una superficie quasi vellutata.

Tipicamente la ricetta prevede in parti quasi uguali mandorle, burro, zucchero e farina, con in più il cioccolato ad unire le due semisfere.

Se Tortona rivendica la primogenitura di questi dolci, sicuramente la loro produzione si è estesa almeno a tutto il Piemonte, ed è frequente trovare baci di dama con le nocciole anziché le mandorle, o i due frutti insieme nella ricetta, le nocciole non sono però previste nella ricetta tortonese.

Si consumano come dolci da compagnia o per accompagnare the o caffè, anche se questi biscotti sono talmente gustosi che sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno.

Si producono baci di dama in tutto il Piemonte, ma un attento e appassionato studioso è riuscito a sfatare ogni leggenda sulla loro nascita, attribuendola con certezza alla città di Tortona.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: unione di due piccole calottine di pasta biscottata tramite una piccola quantità di cioccolato fondente, croccanti e friabili, si sciolgono in bocca, la superficie è rugosa e screpolata.

Odore: profondo di mandorla, o di nocciola quando presente, odore di burro leggero e persistente, sentore di cioccolato.

Colore: beige uniforme, pallido e tenue, in mezzo scura linea del cioccolato.

Sapore: dolce, piacevolmente grasso, in bocca sprigiona la mandorla e chiude con sentore di burro.

Dimensioni medie: sferette di circa 1,5 fino a 4 cm di diametro, mediamente il peso si aggira sui 5 -15 grammi

Metodiche di lavorazione

Una ricetta tipica prevede le seguenti proporzioni: mandorle, zucchero, burro, farina in proporzioni uguali, più un pizzico di vaniglia.

Si inizia con la tostatura delle mandorle, in forno a 150 °C per circa 1ora.

Poi le mandorle sono macinate, con l'uso della raffinatrice, insieme allo zucchero; si unisce la farina dolce di mandorle così ottenuta con il resto degli ingredienti, come detto in proporzioni circa uguali. Si impasta in impastatrice per qualche minuto fino ad avere un impasto omogeneo e liscio.

Si formano a mano delle sferette di pasta grandi come una noce o meno, che si dispongono su placca e si cuociono con forno preriscaldato a circa 180 °C per 15-20minuti.

Le sferette si saranno adagiate durante la cottura sulla placca, formando delle calottine, che da fredde sono unite, a mano, con una piccola quantità di cioccolato sciolto a bagnomaria. Quando il cioccolato è solidificato il bacio è incartato con incarto di fantasia, o addirittura venduto tal quale su vassoio.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione dei *baci di Dama di Tortona* avviene a Tortona, in provincia di Alessandria, ma con la medesima ricetta si produce in pratica in tutto il Piemonte.

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

Gli ingredienti per questi biscotti sono molto semplici, ma anche parecchio delicati. Il burro infatti deve essere gustoso e profumato, le mandorle sane e la tostatura deve essere condotta con cura, a scapito del sapore del prodotto finale. Il cioccolato non ha un ruolo marginale: anche se serve per unire i due biscotti svolge un ruolo essenziale nell'armonia del dolce, quindi deve essere della migliore qualità, rigorosamente fondente. Per questo dolce, in genere, si parte dal cioccolato già pronto, costituito da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e vaniglia. Nel cioccolato è sempre presente la lecitina di soia come emulsionante.

Tutti gli ingredienti sono da conservare in ambienti freschi, ed il burro deve essere conservato refrigerato. L'incarto primario è fatto con carta alluminio, stagnola o carta oleata, poi si incarta ulteriormente con un foglietto di carta decorata. Si vendono anche su vassoio, come paste secche, sciolti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga, dove la raffinatrice può essere sostituita da un mortaio, e l'impastatrice dall'impasto manuale.

Le pasticcerie devono essere in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio comunque dovrebbero essere presenti una raffinatrice per macinare zucchero e mandorle, una impastatrice per la produzione dell'impasto, un forno per la tostatura delle mandorle e per la cottura dei biscotti. Molti produttori formano le singole sferette con una colatrice. È necessario disporre di un frigo per la conservazione del burro, e tutte le altre attrezzature del pasticciere.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni di conservazione anche per 6-8 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

I *baci di Dama di Tortona* sono una specialità tortonese che alcune pasticcerie della zona producono da oltre un secolo, la ricetta si trova già nei manuali di cucina di fine '800, anche se non è riferita direttamente ai "baci" prodotti a Tortona.

Sicuramente questi dolci hanno valicato i confini di questa bella città, e sono prodotti in tutto il Piemonte; la "*Guida Gastronomica d'Italia*" del Touring Club Italiano, nel 1931, cita i baci di dama come prodotti tipici di Novi Ligure, ma nell'edizione dell'"Italia Turistica" dello stesso Touring, all'inizio degli anni '70, si indicano i "Baci di Dama" come di origine tortonese.

I "Baci di Dama", secondo il principale studioso ed esperto di questo dolce, il Dr. Carlo Sterpone, furono inventati però nel 1890 a Tortona, a seguito dell'intuizione dei fratelli pasticceri Angelo e Secondo Zanotti, registrati come pasticceri operanti a Tortona dal 1885. Questi depositarono nel 1890 il marchio di fabbrica "Baci di Dama Zanotti". Un'altra pasticceria nacque dalle collaborazioni di Angelo Zanotti con Stefano Vercesi, e quest'ultimo, dopo una vera e propria "disfida" per rivendicare la primogenitura dei dolci, decise di depositare il marchio "Baci Dorati Vercesi".

Il marchio "Baci di Dama Zanotti" depositato nel 1890 rimase in vigore fino agli anni '30. Dopo di allora la produzione e l'uso della denominazione divennero liberi.

Bibliografia:

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticciere e il confettiere Moderno*, Milano, 1907

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia* - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

Anna Godetti della Salda – *Le ricette regionali italiane* – Solares – Milano 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Giancarlo Bertolino, Luigino Bruni, *Ricette Alessandrine*, Edizioni So.G.ED., Alessandria, 1989
Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Anteprima, 2004
Carlo Sterpone, *Baci Di Dama - Dolce Tradizione di Tortona*, Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi, 2009