

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BIOVA

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

Caratteristiche

La *biova* è il classico pane piemontese di piccolo formato, ed è forse il più comune che si può trovare in Piemonte. Sono pagnotte vendute in due formati, uno di 100-150 g, e l'altro di 500 g circa.

Prodotta da moltissimo tempo, anche se le origini sono sconosciute, la *biova* presentava inizialmente dimensioni maggiori, il consumo ridotto di pane rispetto ai tempi passati ha incrementato il consumo di formati più piccoli.

La *biova* di piccolo formato, o *biovetta*, poiché presenta pochissima mollica, si presta a essere farcita con affettati, formaggi, verdure, acciughe e preparazioni asciutte, nonché creme dolci, marmellate, burro e zucchero, per la preparazione del più classico dei panini. La *biova* si accompagna poi a tutti i cibi, in particolare alle carni in umido.

In genere si prepara per impasto diretto, quindi la sua preparazione è abbastanza veloce.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito e sale; è molto frequente l'aggiunta di grasso, di solito strutto.

È quasi impossibile farne fette, in quanto la mollica è scarsa e presenta grandi "buchi".

Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: esterno crostoso, friabile, alveolatura grande e irregolare. Mollica quasi assente e soffice.

Odore: fragrante, gradevole di forno e farina con sentori di lievito e cereali.

Colore: nocciola chiaro, quasi dorato. Internamente bianchissimo.

Sapore: vagamente acidulo, croccante in bocca, sapido. Note intense e complesse sulla crosta.

Dimensioni: pagnotte quasi sferiche oblunghe, con marcata spaccatura da taglio.

Metodiche di lavorazione

La metodica di seguito descritta riguarda la produzione delle *biove* con impasto diretto, ossia senza la preparazione di "bighe" o lievito madre, ma è possibile produrle anche con queste tecniche, con risultati qualitativamente migliori.

Si impastano 20 kg di farina, 600-1000 g di lievito di birra, 380 g di sale, 12 litri di acqua a 18-20 °C .

Se si desidera produrre un pane con grassi si può aggiungere mezzo kg di strutto. L'impasto deve essere prolungato per 20-30 minuti a seconda dell'impastatrice usata.

L'impasto prolungato serve a far prendere "corpo" alla massa, ovvero a creare una rete glutinica elastica e tenace. La massa si fa lievitare per 1 ora e mezza a una temperatura di circa 30 gradi, piegandola in quattro dopo metà tempo.

Si tagliano poi dei pezzi di pasta del peso doppio del pane che si vuole ottenere, che si passano per due volte nella formatrice, ovvero si allunga la pasta; poi la lunga "lingua" di pasta ottenuta si arrotola su se stessa.

Le forme si mettono a riposare, coperte per evitare il formarsi della crosta. Si lascia così lievitare per circa un'ora in ambiente a 30 °C e con il 70-80% di umidità.

Dopo la lievitazione, che avrà raddoppiato il volume del pane, si taglia in due la pasta con una raschia di legno, e si inforna con il taglio verso l'alto, con forno preriscaldato, senza vapore per i primi dieci minuti.

Il tempo di cottura totale sarà di circa 20-30 minuti, a seconda dei formati, alla temperatura di 230-250 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *biove* sono prodotte in tutto il Piemonte.

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

Le materie prime sono solo farina, lievito, acqua e sale. Può essere impastato con ogni tipo di farina di grano tenero, dall'integrale alla 00. A volte tra gli ingredienti troviamo lo strutto. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, sfogliatrice, ecc...
Le *biove* si vendono sfuse, nel sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane deve essere consumato in giornata, al massimo il giorno successivo alla produzione.

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

La *biova* ha origini assai remote e la sua produzione è attestata da studi storici locali. È conosciuta da sempre, ma anche l'etimo è incerto. È nella memoria collettiva e nei ricordi di tutti i piemontesi, ma le origini di questo pane, veloce da produrre e gustoso, non sono documentate. È fortemente documentata la presenza sul territorio da moltissimo tempo, con documenti commerciali di ogni genere.
Nessun paese in particolare rivendica la primogenitura delle *biove*.