# Categoria G

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

**2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTO DELLA DUCHESSA**

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

**Caratteristiche**

Il *Biscotto della Duchessa* è un biscotto con la consistenza di una meringa, di colore marroncino chiaro, molto friabile e dal gusto di cacao. Gli ingredienti, anche se appartengono ad una ricetta segreta e tramandata da moltissimi anni, sono: zucchero, albume, pasta di cacao amaro, sciroppo di zucchero, farina di frumento e vanillina.
Hanno forma di bastoncini quasi cilindrici, con crosta liscia ed interno friabile, sottili e lunghi una decina di centimetri. Come tutti i prodotti a base di meringa è friabile, dolce, e se lasciato in bocca si scioglie lentamente, sprigionando un intenso gusto di cacao. I *Biscotti della Duchessa* sono venduti in confezioni di vario tipo, ma in genere si trovano in sacchetti trasparenti di cellophane.
Si accompagna perfettamente con un caffè o si può gustare come dolce merenda.

*Caratteristiche organolettiche:*
*Aspetto e consistenza*: bastoncini di meringa al cacao con base piatta. Friabile, croccante, struttura alveolata irregolare. Leggerissimi.
*Odore*: odore intenso di cacao.
*Colore esterno*: marroncino chiaro, lucido, uniforme, può presentare una screpolatura longitudinale.
*Colore interno:* leggermente più scuro di quello esterno.
*Sapore*: sapore dolcissimo. Aroma di cacao intenso e persistente.
*Dimensioni*: regolari, lunghezza circa 10 cm, diametro circa 1-1,5 cm.

I *Biscotti della Duchessa*, come molti altri prodotti simili, sono caratterizzati da una spiccata croccantezza, definita come una caratteristica degli alimenti solidi che si frantumano applicando un piccolo sforzo durante la masticazione, e a cui seguono molte fratturazioni successive accompagnate anche dall'emissione di rumore, sensazione molto gradevole per il consumatore.

**Metodiche di lavorazione**

La ricetta è gelosamente custodita dai produttori; gli ingredienti impiegati per la preparazione dei *Biscotti della Duchessa*, sono i seguenti, ma la quantità non è data di sapere: zucchero semolato, albume d'uovo di gallina, cacao in pasta, poca farina e un pizzico di vaniglia.
Si montano a neve fermissima i bianchi con lo zucchero, poi si miscelano la pasta di cacao e la farina. Con una borsa da pasticcere si formano i biscotti direttamente su teglia, che si inforna subito in forno a bassa temperatura per circa mezz'ora.
Dopo la cottura i biscotti sono subito pronti per il consumo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione è limitata al comune di San Giorgio Canavese (TO).

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

A detta dei produttori il segreto della originalità dei *Biscotti della Duchessa* sta nella miscela di diversi tipi di cacao che compongono la pasta. La preparazione *Biscotti della Duchessa* è esclusivamente artigianale. Il confezionamento si fa solitamente il giorno successivo alla produzione, utilizzando sacchetti di plastica trasparente alimentare, o in scatole. Il limite di consumo ottimale è di 4 mesi.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato.

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

Il *Biscotto della Duchessa* è tuttora prodotto con la ricetta originale, e l'anno di inizio della produzione si fa coincidere con l'anno di apertura della storica pasticceria che ancora oggi produce questi biscottini e che risale al 1896.
Certo è però che il nome *Biscotto della Duchessa* è un omaggio alla Duchessa di Pistoia Lidia d'Arenberg, che negli anni '30 si recava a S. Giorgio Canavese per comprarli e, secondo le maldicenze popolari, a consumare le sue avventure amorose.

Bibliografia:
E. Cigliuti, L. Brunasso, *Pasticcerie in Canavese,* Grafica Santhiatese Editrice, 1997
AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Sapori, Artigianato gastronomico nel Canadese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999
AA.VV., *I Prodotti Tipici Della Provincia Di Torino,* Fed. Prov. Coltivatori Diretti Torino, 2000