Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTO GIOLITTI

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

Caratteristiche

I *Biscotti Giolitti* prendono il nome proprio dal famoso statista italiano, a sua richiesta furono infatti prodotti dal pasticcere dronerese Giuseppe Galletti, vero e proprio "inventore di dolci" del 1800.
Si presentano come normali biscotti di forma rotonda, piatti, dalla pasta uniforme e friabile.
La caratteristica principale di questi particolari biscotti, è la presenza, oltre a farina, zucchero, mandorle e burro, di una distintiva aggiunta di pepe. Completano l'impasto Marsala e rhum.
È possibile notare, sulla superficie dei biscotti o nella massa, i puntini neri del pepe macinato.
Si consumano tal quali o, meglio, inzuppati nel the.

Caratteristiche organolettiche:
Aspetto e consistenza: piatti e friabili, struttura con minuscoli alveoli, sgranabili.
Odore: tipico di biscotto, sentore speziato di pepe.
Colore: come di pasta frolla, pallido e tendente al grigio per la presenza di mandorle.
Sapore: sapore poco dolce, contrastato dal pepe, che spunta notevolmente; in sottofondo la mandorla e vagamente il rhum.
Dimensioni: circolari, diametro 5-6 cm; spessore medio tra 0,4 e 0,6 cm; peso medio 10-12 g.

Metodiche di lavorazione

Pur essendo la ricetta segreta, si può ipotizzare la seguente composizione:
Farina: 600 g
Zucchero: 400 g
Mandorle macinate: 400 g
Burro: 300 g
Rhum: mezza tazza
Marsala: mezza tazza
Pepe: a piacere
Impastare tutti gli ingredienti e aggiungere alla fine il Rhum, il Marsala e il pepe.
La massa, abbastanza dura, deve essere stesa con un mattarello o con la sfogliatrice ad uno spessore di 0,4 cm. Con apposito stampo circolare ritagliare poi dei biscotti dal contorno liscio o frastagliato, disporli in placca o carta da forno. Cuocerli poi subito in forno per 10-15 minuti a 180 °C. La cottura non deve essere spinta, il prodotto si deve presentare alquanto pallido.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Biscotti Giolitti* sono prodotti a Dronero (CN).

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

Le materie prime non necessitano di particolari accorgimenti o condizionamenti.
Per la produzione sono necessarie le normali attrezzature di pasticceria: impastatrice, stampi per biscotti, forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Sono necessarie le normali attrezzature da pasticceria, comprensive di una impastatrice e di un forno, e di formine per biscotti, circolari e dal bordo liscio o ondulato. I materiali e le attrezzature si devono trovare in locali in accordo con le norme igieniche vigenti. La conservazione si può fare in sacchetti di plastica per molto tempo. In casa si possono conservare in latta o nel sacchetto d'origine. È necessario, per la conservazione, che il locale sia aerato e fresco.

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

Lo statista Giovanni Giolitti, per parte di madre originario della Valle Maira, trascorse a Dronero molti mesi della sua infanzia per motivi di salute.
La frequentazione continuò anche quando Giolitti crebbe, divenne un politico di primo piano e si trasferì definitivamente a Cavour, a pochi chilometri di distanza, da dove viaggiava per impegni politici a Roma. Dronero fu sempre, infatti, il collegio elettorale dove fu eletto.
Verso il 1882, il Pasticciere Giuseppe Galletti, intitolò a Giolitti i suoi biscotti, non sappiamo se prodotti per l'occasione o estratti dal ricco repertorio di paste e dolci del suo locale di Dronero; locale in cui si trovava una saletta da the e dove si tenevano anche mostre di artisti locali.
Ricordiamo che allora Dronero contava più di 8000 abitanti.
Giolitti cominciò a portare con sé, nei suoi viaggi romani, questi biscotti, che crebbero così per rinomanza e diffusione.
Il pasticcere Galletti tramandò la ricetta, ma negli ultimi anni la produzione dei biscotti si interruppe. Questa ricetta è stata ripresa recentemente dai nuovi proprietari della pasticceria, col beneplacito della figlia di Galletti, ad oggi ottantaseienne.
Nei documenti comunali non esistono tracce scritte della nascita del prodotto, dei quali probabilmente si parla in documenti epistolari privati.