

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI

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

Caratteristiche

I *canestrelli* sono dolci molto semplici, per la cottura dei quali non si usa un forno, bensì una piastra metallica, da arroventare direttamente sul fuoco.

Questa tecnica, antichissima, si è affinata fino alla costruzione di piastre incernierate e dal lungo manico, in modo da poterle manipolare agilmente sul fuoco vivo.

Se la tecnica di cottura è semplice, questo non deve ingannare sulla composizione dei *canestrelli*, che si presentano come cialde rotonde, fragili e sottili, prodotti con varie ricette a seconda della zona del Piemonte in cui sono realizzati; ricordiamo inoltre che solo una persona esperta è in grado di valutare la giusta temperatura e il tempo necessario per ottenere una cialda gustosa e croccante.

Le cialde, croccanti e molto gustose, sono quasi sempre al gusto di limone o di vaniglia, ma le più ricche sono al cacao. In questo caso, invece di un bel colore giallo dorato saranno color cioccolato.

Sono biscotti leggeri, dolci e ricchi di profumo e gusto.

In Val Chisone e in Val Susa le cialde, invece di essere del tutto piatte, hanno una forma più simile a una spessa cialda somigliante a una "gaufre".

Si mangiano come merenda, con il latte o a fine pasto. Sono molto nutrienti e ricchi poiché sono formati da farina, zucchero, burro e, in genere, cacao. Sono presenti a volte uova, aggiunte di liquore, vino, noce moscata o altre spezie.

I canestrelli di Cigliano sono realizzati con un ferro dal reticolato a nido d'ape simile a quello utilizzato in Val Chisone e in Val Susa, che rende i canestrelli molto più spessi rispetto a quelli canavesani.

I *canestrelli* sono confezionati e venduti in sacchetti di carta o cellophane.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: dischi più o meno sottili secondo le tradizioni locali. Friabili, croccanti, decorati in superficie dalla piastra di cottura.

Odore: odore intenso di cacao, limone, vaniglia o altre aromatizzazioni presenti. Sempre presente l'odore di burro più o meno intenso.

Colore esterno: marrone scuro per i prodotti al cacao, altrimenti dorato.

Sapore: dolce, grasso di burro. Aromi di cacao o di limone. Notevole la croccantezza.

Dimensioni: irregolari, diametro da 5 a 12 cm, spessore un paio di millimetri, più spessi quelli della Val Susa e quelli di Cigliano

Metodiche di lavorazione

Mediamente la composizione dei *canestrelli* è la seguente:

1 kg di farina, 0,5 kg di zucchero e di burro, un paio di uova, cacao a piacere, o la scorza grattugiata di due limoni. Si possono aggiungere vino o liquore, vaniglia e sale.

Le ricette dei **canestrelli di Cigliano** differiscono da un artigiano all'altro, ma hanno tutte una base comune. Una ricetta indicativa può essere la seguente: 1 kg di farina 0 o 00, 400-500 g di zucchero, 500 g tra burro e strutto in proporzioni variabili (talvolta sostituiti parzialmente da olio di oliva), 250-300 g di cacao (misto dolce e amaro), 4 tuorli o 2 uova (talvolta addirittura assenti), 1-2 cucchiaini di caffè macinato in polvere, la scorza grattugiata di un limone, 1 bicchiere di Barbera o di Marsala o anche misti, 1 bicchierino di rum (talvolta assente), una punta di vaniglia naturale o di vanillina, 10 g di sale,

La produzione del *canestrello* è estremamente semplice. L'impasto derivante dall'amalgamazione degli ingredienti riportati viene infatti lasciato riposare per alcune ore, quindi suddiviso in palline delle dimensioni di una biglia. Dette palline vengono sistemate su di una piastra elettrica o su di un ferro a pinza posto sul fuoco, schiacciate e fatte cuocere. La cottura avviene da entrambi i lati per un tempo totale di 15-90 secondi, a seconda dello spessore del *canestrello*.

Dalla pressatura deriva in superficie un'incisione costituita da disegni o da grigliature diverse, presenti sulle piastre e che rendono il prodotto caratteristico.

I *canestrelli* possono essere consumati subito dopo raffreddamento, ma si conservano anche alcuni mesi

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *canestrelli* sono un prodotto tipico di Crevacuore (BI), di Borgofranco d'Ivrea e di Ivrea (TO), di Mazzé (TO), di Montanaro. Si producono poi in tutti i comuni canavesani, a Vaie e negli altri comuni della Valle di Susa (TO).

Sono tuttora diffusi ad Arquata Scrivia (AL), Altessano (TO) e a Vercelli.

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

L'unica attrezzatura veramente necessaria per la produzione dei *canestrelli* è la piastra di cottura, che attualmente può essere elettrica, ma tradizionalmente era costituita da una doppia piastra in ghisa incernierata tra le cui parti è racchiuso e pressato il pezzetto di impasto che deve essere cotto sul fuoco vivo.

Per preparare la pasta si può usare una comune planetaria. In generale sono necessarie le normali dotazioni da pasticciere.

Il confezionamento si fa in scatole rettangolari di acetato, ma sono anche confezionati in sacchetti o scatole regalo.

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.

Nel canavesano, a Cigliano e a Crevacuore è ancora molto presente la preparazione casalinga.

Il limite di consumo può arrivare fino a 6 mesi, in condizioni ottimali di conservazione. Un consumo del prodotto fresco però è consigliato.

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

Le origini del *canestrello* sono testimoniate nei bilanci del "Capitolo Eporediese", a partire dal 1401: i *canestrelli* erano chiamati "nebuli". Erano cialde a base di farina e burro, preparate per pagare le rappresentazioni di attori-chierici, insieme a vino e zucchero. In seguito furono prodotti come tipico dolce riservato alle feste e come dono in occasione dei matrimoni in sostituzione dei confetti

Un ferro da *canestrelli* fu disegnato sull'Opera di Bartolomeo Scappi (cuoco di Papa Pio V) del 1570. Cuoco che, tra l'altro, era di origini alessandrine.

Il nome *canestrello* deriva, con tutta probabilità, dai recipienti di vimini, i "canestri", appunto, nei quali si usava deporre le cialde dopo la cottura e il distacco dai "ferri", ma l'origine più accreditata è quella di Luciano Gibelli, storico delle tradizioni piemontesi, autore dell'opera "*dnans ch'a fàssa neuit*" (prima che scenda il buio ... per non dimenticare) il quale scrive: "Perché Canestrello? Dal verbo di lingua piemontese Canestrelé, ossia ingraticolare con canne, come fanno i giardinieri piantando nel terreno,

torno torno alle aiuole, due corsi di canne trasversalmente opposte, a modo di griglia. Da qui il sostantivo piemontese Canestrelà = graticolato, ingraticolato, graticciato, per il più appropriato retato, cioè chiuso con qualsiasi materiale a modo di rete o graticola; come ricorda appunto il disegno a rigature incrociate inciso sulle facce interne delle piastre dello schiaccine, motivo che rimane impresso sui due lati a caratterizzare il canestrello, opera d'arte del Pastelliere”

Dei canestrelli al cioccolato, poi, parla il Vialardi, nel famoso trattato del 1854, ma è certo che i ferri da canestrelli sono presenti in Piemonte almeno dal 1750, data la presenza di un ferro (piastra) con incisa proprio questa data e di proprietà di una discendente di un'antica famiglia che ha vissuto tra Masserano e Crevacuore.

Esiste la documentazione di alcune ricette di famiglie crevacuoresi, tutte risalenti alla fine dell'Ottocento o all'inizio del Novecento in quanto, per molti decenni, la ricetta è stata tramandata di madre in figlia come una preziosa dote.

Da allora non si contano le testimonianze della presenza di questi dolci in Piemonte.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854

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

Felice Consolo, *La cucina in Piemonte*, Novedit, Milano, 1964

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e Valle D'Aosta*, U. Mursia, Milano 1971

Luciano Gibelli, *Dnans ch'a fàssa neuit, prima che scenda il buio*, **Priuli &Verlucca Editori, 1980 (Ristampa 2000)**

Angela Valle, *C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo*, Priuli & Verlucca editori, Ivrea 1996

E. Cigliuti, L. Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 1997

E. Cigliuti, L. Brunasso, *Le Dolci delizie tra la serra e le Alpi*, Itinerari in Piemonte, feb- marzo 1999

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Sapori, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprema, 2004