Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CARITON

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

Caratteristiche

Il nome *cariton*, che si pronuncia "caritun", richiama alla memoria i cosiddetti "pani della carità" che la chiesa e le confraternite elargivano alla popolazione povera in occasioni particolari, e di cui si ha testimonianza antichissima. Il *cariton* è una palese elaborazione di questi pani.
Inizialmente prodotto con pasta di pane, a volte con un po' di burro, il *cariton* è diventato col tempo un vero e proprio dolce, con l'utilizzo di un impasto di farina dolcificata. Oggi si presenta come una focaccia piatta: su un disco di pasta lievitata si pone un coperchio della stessa pasta, saldato alla base col risvolto dei bordi; nel mezzo si dispongono a spirale o a cerchi concentrici gli acini di uva fragola, conosciuta in Piemonte come "uva americana" che, durante la cottura in forno, rilasciano il succo, il quale, in parte, va a legarsi all'impasto. La superficie è arricchita da una spennellatura di uovo o spolverata con granella di zucchero.
Il *cariton* è nato e si è diffuso nell'area meridionale della provincia di Torino, in particolare nei comuni di Piobesi Torinese e Carignano.
Esiste anche una versione di *cariton* in cui l'uva fragola è sostituita dalle mele, ma la versione tradizionale prevede l'utilizzo dell'uva americana quale ingrediente base del ripieno. Poiché l'uva fragola si trova solo in autunno, il *cariton* è un prodotto a forte stagionalità.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: friabile e compatta, struttura disomogenea.
Odore: predominante di uva e pane.
Colore: interno viola scuro e brillante, esterno dorato.
Sapore: complesso, poco dolce, spunto acidulo dell'uva americana.
Dimensioni: torte rotonde di varia misura, da circa 500 g fino a 1000 g. Spessore 2-3 cm.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 500 g di farina, 100 g di burro, 200 g di zucchero, 1 uovo intero, uva fragola sufficiente per farcire la torta, 100 ml di latte, 1 bustina di lievito, un pizzico di sale.
Fare scaldare in un pentolino il latte con lo zucchero, il burro e il sale mescolando fino a formare un liquido omogeneo. Mettere a scaldare un canovaccio di tela. Disporre la farina sulla spianatoia, aggiungere l'uovo e poco alla volta il latte, impastare e alla fine aggiungere il lievito. Formare una pagnotta, avvolgerla nel canovaccio tiepido e mettere il tutto a lievitare vicino a una fonte di calore per un quarto d'ora.
Preparare una teglia da forno ben imburrata, metterla a scaldare nel forno.
L'uva fragola dovrà essere lavata, ben scolata dopo essere stata staccata dal grappolo e asciugata in un canovaccio.
Dividere la pasta in due parti; con la prima metà formare il fondo della torta lavorandola col matterello e disporla sulla tortiera, che può anche essere rettangolare. Disporre poi gli acini di uva americana lasciando libero un bordo di almeno 2 cm. Cospargere con un po' di zucchero.
Con la restante pasta formare un altro foglio con cui si coprirà il tutto. Sul bordo premere con le dita per chiudere i due fogli di pasta. È possibile aiutarsi con una forchetta o ripiegare in piccole pieghe la pasta a formare una decorazione. Spennellare infine con bianco d'uovo o spolverare con zucchero.
Infornare nel forno caldo a 180 °C; non aprire per almeno mezz'ora. Toglierla dal forno quando sia

dorata, sopra e sotto, lasciando raffreddare coperta con una canovaccio, capovolgere sul piatto da portata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *cariton* è prodotto in una zona ristretta della provincia di Torino, nei comuni di Piobesi Torinese, Carignano, Castagnole Piemonte, Lombriasco, Pancalieri, Virle Piemonte, Vinovo, Osasio e tutti i paesi limitrofi. Si produce anche in tutto il Roero

Nella frazione Babano di Cavour è conosciuta una versione del *cariton* con le mele.

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

Nelle pasticcerie per la produzione del *cariton* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: impastatrice, tavoli, pentolame, forno. Nella cucina casalinga l'impasto è fatto a mano.

Il confezionamento è quello classico delle torte da taglio, eventualmente con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. La torta non si conserva più di 15 giorni, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

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 nome *cariton* richiama alla memoria i cosiddetti "pani della carità" che la Chiesa e le Confraternite elargivano in occasioni particolari (in genere durante le festività maggiori o le feste patronali) alla popolazione povera, dopo averli benedetti.

I pani della carità sono di tradizione antichissima. Se ne hanno evidenze in gran parte del Piemonte, ed in alcune vallate la tradizione della distribuzione del pane della carità è legata alle ricorrenze dei santi patroni. Ben documentate sono le usanze e il legame col territorio nelle valli di Lanzo.

Il "Gran Dizionario Piemontese-Italiano" di Vittorio S. Albino cita la "*carità o pan santo o benedetto: così chiamasi una certa focaccia condita con pepe e zafferano e cotta nel forno"*; alla "*carità*" erano collegati i "*caritin", piccoli pani mandati a case particolari in regalo*": è probabile che il termine *cariton* derivi da una storpiatura, dovuta alla maggiore dimensione e consistenza calorica, del *caritin*.

Le occasioni di distribuire i pani della carità non mancavano, ma erano generalmente legati a momenti particolari nella vita del borgo: le cosiddette *datiche* o *daje* – concesse dalla Chiesa ai poveri – consistevano generalmente in vino e frutta, ma anche nei pani della carità.

Frequentemente, queste donazioni avvenivano in piena estate, ed erano legate a tradizioni romane perpetuate nel mondo barbarico e poi medioevale.

A Piobesi Torinese, in occasione della festività di San Giovanni Battista, era uso che, dopo la solenne processione, il signorotto locale offrisse un banchetto: a questo personaggio era consegnato un sonetto e la *bassea* (sorta di contenitore) contenente il pane dolce benedetto. Nel giorno successivo alla festa della "Madonna di San Giovanni", i massari, visitando le famiglie, offrivano il pane (piccole michette) e il sonetto sacro. Il 24 giugno, nella antica pieve di San Giovanni, era offerto ai fedeli il pane benedetto, detto "cariton". Poiché l'usanza è ormai spenta da tempo, non è stato possibile, intervistando i Piobesini, identificare l'attuale *cariton* con questo pane benedetto.

L'utilizzo dell'uva fragola, o talvolta delle mele cotogne, ha sostituito in tempi più o meno recenti, probabilmente, l'uso antico di acini di uve adattate alla pianura, la cui coltura è ampiamente documentata in Piemonte.

La forma più antica di *cariton* è ancora oggi confezionata a Castagnole Piemonte e nella borgata Tetti Cavalloni di Piobesi Torinese, dove alla pasta del pane, posta a lievitare, sono aggiunti acini e zucchero.

È altresì probabile che l'utilizzo degli acini di uva fragola fosse legato alla usanza, presente in molte cascine, di impiegare grappoli posti a seccare in luoghi asciutti della casa, frutta da consumare nel periodo

invernale.
Un unico documento è stato sinora reperito nell'archivio parrocchiale di Vinovo (Chiesa parrocchiale di San Bartolomeo). Il prezioso scritto è riferito ad una disastrosa grandinata occorsa il 5 agosto 1726; la grandezza dei chicchi di grandine era "*giusto come si fanno qui li caritoni del pane, che si portano a benedire in varie feste dell'anno; e cioè di forma rotonda cò denti all'intorno et queste di larghezza circa due palmi"*. Purtroppo, il documento non ci dice se il ripieno del dolce fosse costituito da uva.
Le poche ricette recuperate testimoniano una coerenza storica; purtroppo, in molti casi i quaderni dei nonni sono stati distrutti o sono andati persi, ma per fortuna esistono trascrizioni più recenti che ricalcano la ricetta antica.

Bibliografia:
Marica Barbaro, *Caro Pane*, società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 2011
Vittorio di Sant'Albino, "*Gran Dizionario Piemontese-Italiano"*, Società l'Unione Tipografica Editrice, Torino, 1859
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, Unioncamere Piemonte, Montiglio (AT), 2001
Paolo Castagno, Fabrizio Chicco, *Fè balè la carità, Brevi notizie sul dolce "cariton"* Carignano, 2008
AA.VV. (Paolo Castagno, Fabrizio Chicco, Antonnella Salvatico, Anna Maria Nada Patrone), *La dolce tavola di Carignano: gli zest e il cariton - La riscoperta e la tutela di due dolci tipici*, pubblicazione fuori commercio, realizzata dall'Associazione Progetto Cultura e Turismo, Carignano, 2011