Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: COPPI DI LANGA

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

Caratteristiche

I *coppi di Langa* sono biscotti secchi dalla suggestiva forma di tegola o coppo. Hanno un gusto ed un profumo di nocciola molto spiccato, in quanto la farina di nocciole tostate è l'ingrediente principale, insieme a farina, uova zucchero, miele e sale.
Chiaramente la nocciola è della varietà *Tonda Gentile Trilobata*. Sono prodotti artigianalmente a Canelli, in provincia di Asti.
Per conferire loro questa forma, veramente particolare per dei biscotti, si fanno cuocere su teglie ondulate.
Si consumano come dolci da compagnia o a merenda, accompagnati da zabajone o un bicchiere di vino passito.

Caratteristiche organolettiche:
Aspetto e consistenza: biscotti secchi a forma di tegola. Friabili, croccanti.
Odore: odore intenso di nocciola e fondo di burro.
Colore: dorato quasi bruno.
Sapore: dolce, molto forte di nocciola e lungo di burro. Notevole la croccantezza.
Dimensioni: abbastanza regolari, lunghezza circa 7 cm, larghezza 3-4 cm, spessore circa 3 mm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti di una ricetta base sono i seguenti: 200 g di farina di nocciole tostate, 200 g di farina, 170 g di zucchero, 170 g di burro, 1 uovo, 4 cucchiai di miele, una busta di lievito e un pizzico di sale.
La lavorazione dei *coppi di Langa* ha inizio impastando il burro con lo zucchero e l'albume d'uovo, fino ad ottenere una crema omogenea montata; poi si aggiunge, sempre mescolando, farina di nocciole (ottenuta dopo tostatura, pelatura e macinazione di nocciole), miele, farina, lievito e sale.
Dopo una notte di riposo al freddo, la pasta viene stesa su di una sfogliatrice e, successivamente, tagliata e sagomata in rettangolini di 7-8 cm e larghi 5 cm. La cottura, ad una temperatura di 200 °C per 15 minuti circa, avviene su teglie ondulate, disponendo i biscotti ad uno ad uno sulle teglie che conferiscono la classica forma dei coppi.
I *coppi di Langa* si lasciano raffreddare e si confezionano in vassoi termofilmati.
Dopo la cottura i biscotti sono subito pronti per il consumo.
Il prodotto va consumato entro tre mesi dalla produzione in modo da mantenere la sua fragranza caratteristica.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è limitata al comune di Canelli (AT).

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

Il segreto del gusto dei *coppi di Langa* sta tutto nella capacità di tostare in modo appropriato le nocciole prima di trasformarle in farina.
Per montare l'impasto si usa una comune planetaria. Per il resto sono necessarie le comuni attrezzature di pasticceria, compreso il forno. Il limite di consumo ottimale è di 6 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

La prima produzione risale al 1970 ad opera di un pasticcere di Canelli, sulla spinta della ricerca di un biscotto preparato solo con materie prime locali. Dopo un periodo di sperimentazione nacquero delle "tartellette" che solo in seguito si mutarono, per forma e per nome, nei *coppi di Langa*.

Bibliografia:

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000