Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FARINATA DI CECI

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

Caratteristiche

La *farinata di ceci* è una focaccia salata, sottile, tipica di alcune zone del bacino del mediterraneo, ed originaria della cucina ligure. Infatti è proprio al confine con la Liguria, nella zona della ormai soppressa Provincia di Novi Ligure, che questo prodotto ha la sua diffusione maggiore in Piemonte.
È un prodotto di facile preparazione, se si esclude la necessità di disporre di una grande teglia di rame e di un forno a legna.
Gli ingredienti sono solo farina di ceci, acqua, olio e sale; con una eventuale aggiunta di cipolla; di solito la farinata è aromatizzata con rosmarino fresco.
La cottura in strato sottile dell'impasto in forno a legna porta ad un prodotto gradevole, leggero e croccante, soprattutto sui bordi.
Dopo la cottura, dalle grandi teglie di rame si tagliano spicchi o quadrotti non regolari, che si cospargono con abbondante pepe macinato sul momento e si serve la porzione su un pezzo di carta paglia.
La *farinata di ceci* si vende solo sfusa e a peso o porzione, non è previsto nessun tipo di confezionamento, perché il suo consumo ottimale deve avvenire quando è appena sfornata, ancora calda, per apprezzarne appieno la fragranza; ricordiamo che, nel dialetto della zona, la farinata è chiamata "*bela cada*", ovvero "bella calda". Pur nascendo come cibo povero, usato come alternativa al pane, si è trasformato in golosa pietanza, e rimane il più tradizionale cibo da strada, proprio per la sua facilità di consumo e di trasporto.

Consistenza: lamelle di circa 70-80 cm di diametro e circa 2-3 kg, tagliate irregolarmente per il consumo, compatta, tenera e croccante; superficie inferiore lucida di olio, interno morbido, quasi gommoso.
Odore: caratteristico di farina di ceci, leggero di olio.
Colore: esternamente giallo dorato, superficie quasi gratinata, internamente di colore giallo avorio scuro.
Sapore: caratteristico, forte di olio di oliva.
Dimensioni: una porzione conta 5-6 pezzi di farinata per un totale di circa 250 g. spessore circa 2-3 mm.

Metodiche di lavorazione

Essa si ottiene utilizzando farina di ceci, acqua, olio d'oliva, un pizzico di sale. In genere la proporzione tra farina e acqua è di 1:3 fino a 1:4, a seconda del tipo di teglia, di forno o solo del gusto personale.
Si mette a bagno la farina di ceci con l'acqua e il sale, rimestando accuratamente con una frusta, si amalgama a lungo per evitare grumi e si lascia riposare almeno un paio d'ore; anche se alcuni preferiscono prolungare il riposo per 6-8 ore (ottimale per un buon assorbimento dell'olio e una maggiore compattezza del prodotto finale). Si elimina la schiuma formatasi in superficie, si incorpora l'olio e si versa sulla teglia oliata. È importante che il livello del composto sia uniforme nella teglia per evitare ispessimenti che renderebbero la cottura non uniforme. Subito dopo si inforna nel forno a legna per 15 minuti circa, a fuoco vivace.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *farinata di ceci* è un prodotto tradizionale della zona appenninica della provincia di Alessandria, al confine con la provincia di Genova.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la realizzazione della *farinata di ceci* è indispensabile una teglia di rame stagnato e la cottura in forno a legna. I tentativi di produzione casalinghi, con teglie di acciaio o alluminio, e cotti nel forno elettrico non sono comparabili a quello tradizionale. Le altre attrezzature sono contenitori, fruste, mestoli e cucchiai, e un'asta per muovere nel forno la teglia durante la cottura, per uniformare la distribuzione del calore. Si serve sfusa in genere in carta paglia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un locale dedicato, che ha il suo fulcro nel forno a legna. La *farinata di ceci* si consuma appena fatta o in giornata. L'immissione al consumo della *farinata di ceci* è fatta a peso o porzione, oppure viene servita impiattata nei locali di consumo.

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 della *farinata di ceci* risalgono addirittura al periodo dei Greci e dei Romani, quando, i soldati preparavano, per nutrirsi velocemente, un impasto di farina di ceci ed acqua che facevano poi cuocere al sole o sullo scudo. La ricetta ha attraversato i secoli fino al medioevo, dove troviamo la farinata come sostituto del pane per accompagnare piatti di formaggio o verdura.
È di questo tempo la leggenda più accreditata sulla nascita della *farinata di ceci* secondo la quale si racconta che sia nata nel 1284, dopo la battaglia di Meloria, quando Genova sconfisse Pisa. Durante il ritorno per mare, per via di una tempesta, si rovesciarono alcuni barili d'olio e di farina di ceci che inoltre si bagnarono di acqua salata. Visti i tempi, l'intruglio fu comunque somministrato ai marinai, che, nel tentativo di renderlo meno sgradevole, lo misero ad asciugare al sole, ottenendo la prima farinata. La ricetta fu chiaramente migliorata e si introdusse il non banale particolare di cuocere l'impasto nel forno. I territori a cavallo tra il Piemonte e la Liguria, a nord di Genova, ma al di là dello spartiacque appenninico, anticamente appartenevano alla Repubblica di Genova. I comuni che oggi si trovano sotto il Piemonte facevano parte della Provincia di Novi, soppressa nel 1859 e annessa alla Provincia di Alessandria. Questi sviluppi hanno in qualche modo forzato la mano e distorto le tradizioni locali, che in alcuni casi, più che piemontesi paiono derivare ancora da un approccio culturalmente genovese.
L'Oltregiogo, questo ricco territorio tra Liguria e Monferrato, ha conservato dal secolare rapporto con Genova tradizioni e cultura, e non stupisce che residui in quest'area la tradizione di consumare la farinata.
Il radicamento della farinata nella zona è presente non solo nella memoria collettiva, ma è citata esplicitamente in documenti notarili ancora esistenti ed in vari ordini e bandi campestri del 1500, 1617 e 1620. Gli esercizi di vendita della *"bela cada"* si stanno diversificando, e la pizza ormai accompagna quasi sempre questo prodotto.
Sono ancora molti però i punti di vendita della *farinata di ceci*, trattorie e ristoranti la propongono come specialità, e non è così lontano nel tempo il ricordo del *"Ratin"* acquese, che, con un mezzo a pedali appositamente attrezzato, negli anni '50, effettuava un servizio mobile di distribuzione della farinata per la città.

Bibliografia:
Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905
Giancarlo Bertolino, Luigino Bruni, *Ricette Alessandrine,* Edizioni So.G.ED., Alessandria, 1989