Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FIACÀ

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

Caratteristiche

Le *fiacà* sono focaccine dolci, ottenute con farina di mais, farina bianca, miele e uvetta. Sono caratteristiche di Andorno Micca, in provincia di Biella, e sono prodotte principalmente nel periodo di carnevale.
Sono molto gustose e profumate, e costituiscono una gustosa merenda. Si vendono al pezzo e si consumano, in genere, come spuntino durante il giorno.
Sono da consumarsi fresche, perché tendono ad indurire, ma in questo caso si possono inzuppare nel latte.
L'origine del nome deriva dalla forma, poiché in piemontese "fiacà" significa "ammaccato".
Infatti sono irregolari, e nella fase finale di produzione si "ammaccano" per renderle piatte.
La formatura è completamente manuale. In sostanza si tratta di una specie di "pane dolce" a foggia di piccola focaccia, con la caratteristica di essere in parte costituito di farina di mais.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: morbida per non più di 2 giorni (dopo si destina a essere inzuppato nel latte caldo), alveolatura fine e irregolare. Superficie lucida e dorata, su cui emerge l'uva passa.
Odore: gradevole di prodotto da forno, sentore di uvetta e miele.
Colore: esternamente dorato, internamente di colore giallo molto chiaro del pane dolce.
Sapore: di pane dolce, forte di miele, retrogusto di uvetta.
Dimensioni: schiacciatine rotonde irregolari di circa 15 cm di diametro, 2 cm di spessore massimo, peso medio 90 g.

Metodiche di lavorazione

Si ottengono impastando farina di mais macinata fine e farina bianca con poca acqua; si aggiungono poi burro, zucchero, miele, uva sultanina e lievito. Gli ingredienti devono essere ben impastati fino ad ottenere un amalgama omogeneo. Si lascia riposare l'impasto per un'ora, lo si divide in tanti pezzi per formare tante pagnottine che si lasciano nuovamente riposare per un po' di tempo; successivamente, le pagnottine sono schiacciate con gesto deciso per essere appiattite, *fiacà*, appunto, e si mettono a lievitare. Dopo la lievitazione che può durare ben più di un'ora, con un dito, si fa il caratteristico buco "cieco", nel centro della michetta, come un ombelico. Si dispongono sulle placche da forno e si mettono a cuocere in forno. La cottura si fa in normale forno da panettiere a 200 °C per 15 minuti

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *fiacà* sono prodotte nel comune di Andorno Micca, in provincia di Biella.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc.
Le *fiacà* si vendono sfuse al pezzo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria. La *"fiacà"* si consuma praticamente fresca, anche se è possibile una conservazione per almeno una o due settimane, in questo caso, poiché diventa dura, si consuma inzuppato nel caffelatte.

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 *fiacà* sono dolci prodotti ad Andorno Micca, da generazioni, nel periodo di Carnevale; ciò è stato oralmente testimoniato da anziani intervistati nella zona di produzione.
Sono quindi un dolce di ricorrenza, originale e gustoso, di cui si conserva memoria da lungo tempo.

Bibliografia:
Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco)*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA Piemonte, Montiglio (AT), 1995
Bianca Rosa Gremo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed. Leone Griffa, Pollone, 1997
AAVV*, I Dolci delle Feste*, Touring editore, Milano, 2004