Cateoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: FRITÜRA DOSSA O POLENTA DOSSA

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

Caratteristiche

La *Fritüra dossa o Polenta dossa* è una polenta dolce a base di semola di grano duro che, una volta raffreddata, viene tagliata a piccole losanghe, impanata e fritta. Il prodotto, in italiano, è conosciuto come "semolino dolce" o "semolino impanato". La *Fritüra dossa o Polenta dossa* è uno dei componenti caratterizzanti il fritto misto alla piemontese e, come tale, non deve mai mancare. Inoltre, ancora oggi, in molte trattorie piemontesi rimaste legate alle vecchie tradizioni, in particolare del Canavese, il semolino viene servito come contorno di piatti di carne, insieme a una verdura di stagione. La caratteristica della *Fritüra dossa o Polenta dossa* piemontese, rispetto al semolino dolce fatto in altre Regioni italiane, è che esso viene insaporito con liquore "persico" (liquore a base di mandorle contenute nei noccioli delle pesche) ed eventualmente con l'aggiunta di qualche mandorla armellina (di pesche o di albicocche) finemente tritata. In mancanza, alcuni aggiungono una piccola percentuale di amaretti pestati nella polentina. Attualmente il semolino, una volta impanato, viene fritto in olio, mentre un tempo veniva fritto nel burro chiarificato. In quest'ultimo caso, il gusto è sicuramente più intenso e caratteristico.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza: morbida e pastosa all'interno, leggermente croccante all'esterno grazie all'impanatura e alla frittura.

Odore: caratteristico dei prodotti dolci, impanati e fritti, con lieve sentore di mandorle armelline e di scorza di limone.

Colore: dorato all'esterno, dovuto all'impanatura, e bianco avorio all'interno con qualche eventuale piccolo puntino marrone e giallo dovuto alle mandorle o agli amaretti e alla scorza di limone tritata o grattugiata.

Sapore: caratteristico di semola cotta nel latte con piacevoli note agrumate e di mandorle.

Dimensioni: losanghe aventi generalmente uno spessore di circa 3 cm e lunghe 5-6 cm.

Metodiche di lavorazione

Per preparare il semolino si porta a ebollizione un litro di latte con 200 g di zucchero e la scorza grattugiata di un limone, poi si aggiungono 170-200 g di semola di grano duro versandola a pioggia mentre si mescola con una frusta. Il quantitativo di semolino dipende dalla macinatura e dal grado di evaporazione durante la cottura. Si prosegue la cottura per 20-30 minuti, rimestando quasi continuamente con una spatola. Verso fine cottura si unisce un bicchierino di liquore persico ed eventualmente 3-4 mandorle armelline tritate finissime o 100 g di amaretti pestati. Appena spenta la fiamma si incorporano 1-2 tuorli. Subito dopo, la polentina viene stesa su una teglia oliata fino ad ottenere uno spessore di circa 3 centimetri; una volta raffreddata si taglia a rombi aventi un lato di circa 5 centimetri o a losanghe leggermente più lunghe. I pezzi vengono quindi infarinati leggermente, passati nell'uovo sbattuto e poi impanati nel pangrattato. Si friggono successivamente in abbondante olio (preferibilmente di girasole o di arachidi) fino a doratura completa su tutti i lati.

La ricetta originaria, che prevedeva la frittura nel burro chiarificato o mescolato con olio, è ormai quasi scomparsa e viene adottata solo più a livello familiare, in particolare dalle persone anziane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Quasi tutto il Piemonte, con particolare concentrazione in Canavese, nelle Valli di Lanzo, nella seconda cintura torinese, nel Monferrato e nelle Langhe. A Cuceglio, nel cuore del Canavese, da parecchi anni, nel mese di maggio, si svolge la Sagra della *Fritüra dossa.*

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

Le attrezzature di lavorazione sono quelle di una classica cucina casalinga, quelle di un laboratorio di gastronomia se la *Fritüra dossa* viene venduta sfusa e la cucina di un'azienda di ristorazione se viene somministrata al pubblico come contorno a un secondo o nel tipico fritto misto alla piemontese.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Se la *Fritüra dossa* viene venduta da una gastronomia o somministrata al pubblico da un'attività di ristorazione, i locali di lavorazione sono un normale laboratorio di cucina in regola con la normativa igienico-sanitaria.
Dopo l'abbattimento di temperatura, nelle gastronomie, la *Fritüra dossa,* viene conservata in un banco frigo, mentre nella ristorazione, nel classico frigorifero fino al momento dell'impanatura.
Per la vendita diretta al pubblico viene posta in vaschette in alluminio, in plastica o in altro materiale idoneo alla conservazione degli alimenti.
Alcune aziende producono la *Fritüra dossa* per rivenderla ad altri esercizi pubblici. In tal caso viene conservata in frigorifero in atmosfera modificata in apposite vaschette.

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

Tradizione orale. Non è certo quando sia nata la *Fritüra dossa,* ma certo è che i canavesani nati fra le due guerre del secolo scorso, si ricordano di averla mangiata sin da bambini. Probabilmente si è diffusa attraverso le persone che erano a servizio presso le famiglie nobili e borghesi in quanto tutta una serie di "fritti" erano di moda nella cucina della Corte Sabauda.
Leggendo i libri di cucina piemontese pubblicati nel secolo scorso, su quasi tutti si trova la ricetta del fritto misto alla piemontese e, tra i vari elementi che lo compongono, non manca mai il semolino dolce che, in piemontese, prende il nome di *Fritüra dossa o Polenta dossa.* Inoltre, se si osservano i menu dei ristoranti dagli anni Venti agli anni Settanta del secolo scorso, si può notare che il fritto misto alla piemontese era un piatto che ricorreva spesso, servito generalmente come ultimo degli antipasti anziché come secondo. La *Fritüra dossa,* come detto precedentemente, oltre che nel fritto misto, appariva spesso anche come contorno a piatti di carne. Nelle famiglie, talvolta, veniva anche preparata come dolce per merenda per i bambini. Scorrendo le guide gastronomiche degli anni Novanta si può notare che il fritto misto e, conseguentemente, il semolino dolce, era presente nella maggior parte dei ristoranti tipici di tutto il Piemonte collinare.

Bibliografia

- Francesco Caire, *Cucina Monferrina*, Casale Monferrato, Il Portico, 1978
- Anonimo, *Cuceglio Ieri e Oggi,* Arti Grafiche Giacone, Chieri, 1981
- Sandro Doglio (La Guida), *I buoni indirizzi 1995,* Daumerie Editore, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995
- *Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni, Casale e il Basso Monferrato*, Firenze, Bonechi, 2007