Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: GIURAJE O GIURAIE

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

Caratteristiche

Le *Giuraje* sono dei confetti sferici costituiti da una nocciola intera tostata, ricoperta da uno spesso strato di zucchero legato da una piccola percentuale di farina di grano tenero. Lo zucchero che riveste le nocciole non rimane liscio, ma, per effetto del metodo di lavorazione, assume un aspetto bitorzoluto che, nel dialetto locale, viene definito "grutulü". La lavorazione avviene all'interno di un'apposita "basina" rotativa in rame sotto la quale viene acceso un bruciatore. Le "basine" da confetteria venivano già costruite dagli artigiani ramai di Pont Canavese e di Cuorgné nel 1700 e venivano fornite alla Corte Sabauda e ai confetturieri di Torino e non solo. Basta scorrere le pagine del "Confetturiere Piemontese" del 1790 per vedere quante tipologie di confetti venivano già preparati all'epoca per la nobiltà e l'alta borghesia della Capitale Sabauda.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza: friabile, compatta e croccante. Caratteristico l'effetto alla masticazione della copertura di zucchero che non è duro come quello dei classici confetti.
Odore: di nocciola tostata e di zucchero delicatamente vanigliato, quasi impercettibile, in modo da esaltare appieno la nocciola.
Colore: bianco-zucchero all'esterno e nocciola all'interno.
Sapore: di nocciola intenso mescolato con zucchero.
Dimensioni: sferette di circa due centimetri di diametro del peso medio di 3-4 grammi ciascuna.

Metodiche di lavorazione

Le nocciole vengono fatte tostare in forno e private della pellicina utilizzando un setaccio. Successivamente, le nocciole tostate vengono messe nella bassina rotativa in rame, sotto la quale viene accesa la fiamma. Mentre la bassina ruota, si aggiungono alternativamente sciroppo di zucchero e farina. Man mano che la bassina ruota, le nocciole iniziano a ricoprirsi sempre più di zucchero, fino a raggiungere un diametro di circa due centimetri. Sul peso totale la nocciola incide per circa un terzo, mentre lo strato di zucchero è preponderante. Va da sé che la bontà delle *Giuraje* è determinata dalla qualità delle nocciole.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Attualmente la produzione è limitata al Comune di Pont Canavese. In passato si producevano a Rivarolo, San Giorgio Canavese, Castellamonte, Ivrea e in altri Comuni del Canavese e delle Valli di Lanzo.

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

La produzione delle *Giuraje* è esclusivamente artigianale. Per la loro preparazione occorrono: il forno per tostare le nocciole; una pentola in rame per la cottura dello sciroppo di zucchero; un caramellometro per misurare la temperatura dello zucchero; una bassina in rame rotante con

relativo bruciatore; un mestolo per versare lo sciroppo di zucchero; una sessola e un setaccio per la farina; teglie in acciaio o in alluminio su cui far raffreddare le *Giuraje* prodotte; buste trasparenti in cellophane ed eventualmente confezioni in cartoncino o scatole metalliche; piccole sessole per impacchettare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale laboratorio di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti.
Il prodotto si può consumare dopo circa un'ora dalla lavorazione, quando risulta completamente raffreddato.
Le *Giuraie* si confezionano in normali sacchetti di cellophane i quali, a loro volta, possono essere posti in confezioni in cartoncino o in latta decorata.
Si conservano molto bene anche in confezioni in vetro. Se tenute in luogo fresco e asciutto si conservano anche per 6-9 mesi.

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 *Giuraje* sono un prodotto tipico della confetteria piemontese create come confetto che gli sposi offrivano ai parenti e agli amici nel momento in cui si recavano di casa in casa per invitarli verbalmente al matrimonio. Sul *Gran Dizionario Piemontese-Italiano* scritto da Vittorio Sant'Albino, a pagina 641 dell'edizione del 1859, alla voce *Giuraje* si legge: … "*apparato di confetti e d'altro che si fa per gli sposali"*.
In tutto il Canavese e nelle Valli di Lanzo, tra le famiglie originarie di tali luoghi, è ancora ben radicato attualmente il motto: "à portu le giuraje" (portano le giuraje) per dire che una coppia porta i confetti con l'intenzione di sposarsi. Segno, quindi, che questo tipo di confetto era molto diffuso sia in Canavese che nelle Valli di Lanzo.
Sul libro *Notizie delle Valli di Lanzo* scritto dai Fratelli Milone nel 1911 a pagina 148, a proposito delle *Nozze* si legge: "*La domenica che precede lo sposalizio, i fidanzati, accompagnati da una congiunta della sposa, si recano nelle case dei rispettivi parenti ed amici a portar le nocciole (giuraje); in tale occasione si conoscono i congiunti delle due parti, si partecipa loro il prossimo matrimonio e si fa l'invito per il dì delle nozze"*.
Da testimonianze orali di abitanti delle Valli di Lanzo e del Canavese si precisa che il termine *giuraje* era inteso come *giuramento* e che solamente le famiglie più povere portavano semplici nocciole come simbolo di buon augurio. Alcune famiglie preparavano in casa delle nocciole pralinate in modo grezzo mentre chi poteva permetterselo acquistava le *Giuraie* nelle pasticcerie e confetterie del Canavese.
L'idea di utilizzare la nocciola al posto della mandorla per creare un confetto è nata dalla grande abbondanza di ottime nocciole che da sempre il territorio piemontese offre. Una ricetta quasi uguale all'attuale si trova pubblicata sotto la voce *Confetti di nocciuole* a pagina 365 del *Confetturiere Piemontese* pubblicato a Torino nel 1790. La tecnica di realizzazione, rispetto alla ricetta odierna è praticamente uguale; l'unica differenza sta nell'uso della gomma arabica al posto della farina. E' risaputo che all'epoca i libri erano destinati a quel dieci per cento circa della popolazione nobile e alto borghese che sapeva leggere e scrivere, per cui è probabile che la mente creativa di qualche pasticcere canavesano abbia pensato di sostituire la gomma arabica (difficilmente reperibile al di fuori della Capitale Sabauda) con la più economica farina.
La tecnica di produzione per "bassinatura" fa parte dell'arte confettiera, applicata allo stesso modo per le praline cri-cri (nocciole rivestite di cioccolato e mompariglia) e che erano in gran voga a Torino nel periodo della *belle epoque.*

Bibliografia:
- Anonimo, *Il Confetturiere Piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere,* Beltramo Antonio Re, Torino, 1790
- Vittorio di Sant'Albino, *Gran Dizionario Piemontese-Italiano,* Società Unione Tipografico Editrice, Torino, 1859
- Giovanni e Pasquale Milone, *Notizie delle Valli di Lanzo* Tipografia Palatina di Bonis, Rossi & C., Torino, 1911
- Emanuele Cigliuti e Luisella Brunasso, *Pasticcerie in Canavese,* Grafica Santhiatese, Santhià, 1997