

## Categoria G

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

**2) NOME DEL PRODOTTO: GRISSINO STIRATO**

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

### **Caratteristiche**

I *grissini stirati* sono forse il prodotto di gastronomia torinese più famoso al mondo. Si tratta di pasta di pane lavorata in modo da assumere una forma molto allungata, anche un metro e mezzo, tanto quanto la larghezza delle braccia del panettiere. Infatti l'impasto, molto morbido, viene diviso in pezzetti lunghi una decina di centimetri, che sono allungati, "stirati", prendendo le due estremità e tirando le finché le braccia ci arrivano.

Dopo la cottura si ottiene in questo modo un bastoncino di pane in cui la mollica è quasi assente, fragrante e gustoso, che può sostituire il pane a tutti gli effetti.

La ricchezza di gusto dei grissini si spiega facilmente con l'alta superficie esposta a cottura, e quindi soggetta alle trasformazioni degli amidi che portano a composti bruni e profumati. Quasi come se del pane si ottenesse soltanto la crosta.

Un'altra caratteristica importante è la lunga lavorazione che porta all'impasto, che fornisce una pasta morbida, elastica e tenera, che infatti è possibile stirare senza rompersi.

È molto importante ricordare che buona parte delle caratteristiche dei *grissini stirati* dipende proprio dalla caratteristica "stiratura". Se il grissino è allungato effettuando con i palmi delle mani una pressione sulla pasta, si ottiene un altro tipo di prodotto, il grissino "rubatà".

I due tipi di grissino, molto simili per composizione e tecnica di impasto e lievitazione, sono stati oggetto di una indagine approfondita da parte dell'Università di Torino, Facoltà di Agraria. I risultati ottenuti da questa indagine, permettono di confermare che il *grissino stirato* e il *rubatà* costituiscono due prodotti da forno nettamente differenziati, nonostante le personalizzazioni esistenti a livello aziendale ed inevitabili in prodotti di tipo tradizionale.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito e sale; l'aggiunta di strutto, o di olio e strutto è comunissima da parte dei produttori, così come quella di una piccola quantità di malto.

Oltre a sostituire il pane su moltissime tavole, i grissini si usano spezzettati nelle minestre e soprattutto nel brodo, oppure tritati per preparare le impanature del "fritto misto piemontese", o anche avvolti da fette di salumi.

### *Caratteristiche organolettiche:*

*Consistenza:* friabili, croccanti, alveolatura piccola e irregolare, sempre cosparsi di granito di frumento a grana grossolana o semolino di riso.

*Odore:* gradevole di forno e vago di olio se presente.

*Colore:* dorato più o meno scuro, tendente al bruno. Internamente bianco-avorio.

*Sapore:* salato, caratteristico della crosta di pane. Retrogusto caramellato se molto cotti.

*Dimensioni:* bastoncini leggermente arcuati, diametro irregolare mediamente di 1 cm; lunghezza variabile da 40 fino a 80 cm.

### **Metodiche di lavorazione**

Ingredienti: 10 kg di farina "0" o "00" (di buona qualità molto elastica), 6,5 l di acqua a temperatura di 10-12 °C (5-6 °C nei mesi estivi), 120 g di lievito (80-100 g nei mesi estivi), 400-500 g di strutto, 300 g di malto, 170 g di sale. E' possibile diminuire lo strutto e aggiungere una parte di olio d'oliva (esempio 300 g di strutto e 200 g di olio d'oliva) oppure eliminare completamente la componente grassa.

Procedimento:

Impastare la farina con 5,5 l di acqua, il lievito, il malto e lo strutto e far girare l'impastatrice per 10-12 minuti in 1<sup>a</sup> velocità, quindi aggiungere il sale ed il litro di acqua rimanente a piccole dosi, in modo che si incorpori gradatamente; impastare per altri 3-4 minuti in 2<sup>a</sup> velocità.

Con la pasta formare delle liste larghe 15 cm. circa, lunghe quanto la tavola d'appoggio (panera) e alte 3 cm. circa. Ungerle e coprire con un foglio plastico pulito.

Lasciare riposare per circa 2 ore.

Tagliare la pasta a liste trasversali larghe 2 cm. circa e tirarle delicatamente fino a raggiungere l'apertura delle braccia dell'operatore. Questa fase viene effettuata quasi sempre a mano

Infornare i grissini senza vapore e a temperatura di 230-250 °C fino alla loro doratura.

Appena sfornati, ancora caldi, tagliarli in due o tre parti secondo necessità.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

I *grissini stirati* sono prodotti in tutto il Piemonte, con un epicentro storico a Torino, nelle Valli di Lanzo, nel Canavese, e nel Pinerolese.

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

Un tempo si usavano forni a legna, ora sostituiti dai forni elettrici. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, grissinatrice, ecc...

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; i grissini si conservano per qualche settimana.

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

Tradizionalmente la sua nascita si fa risalire al [1679](#), quando il fornaio di corte [Antonio Brunero](#), sotto le indicazioni del medico [lanzese](#) Teobaldo Pecchio, inventò questo alimento per poter nutrire il giovane duca [Vittorio Amedeo II](#), di salute cagionevole e debole di stomaco.

Naturalmente la realtà può essere diversa e, fuori dalle tavole dei nobili, il grissino era già allora un tipo di pane popolare e largamente diffuso. La sua nascita fu probabilmente dovuta a motivi legati all'inflazione.

Infatti nel tardo medioevo il pane si comprava con moneta unica e a pezzo intero, cioè al pane e alla sua quantità era legato il valore della moneta. Calando il valore intrinseco della moneta non si modificava il prezzo del pane, ma se ne diminuiva la quantità. Le comuni "gerse", le micche di pane allungato, si assottiliarono fino a diventare "ghersin". È citato infatti il "*grissino biscotto*" come tipo di pane ufficiale in una "*Regola stabilite dalla città di Torino il 12 novembre 1671 circa la qualità ed il peso del pane che vi si fabbrica dai panettieri*".

Prescindendo dalle varie interpretazioni sull'origine dei *grissini stirati*, di certo si sa che è stato un prodotto di lusso per tavole di signori, prodotti solo con farina bianca e resi ricchi con l'aggiunta di grassi. Fra i grandi appassionati del grissino torinese troviamo lo stesso Napoleone, il quale creò, all'inizio del XIX secolo un servizio di trasporto apposito tra Torino e Parigi, dedicato al trasporto di quelli che egli chiamava *les petits bâtons de Turin*.

Il numero di produttori di *grissini stirati*, soprattutto nelle valli di Lanzo era enorme, e la tradizione si è mantenuta tramandando la sapienza dai fornai ai garzoni per generazioni.

Da almeno tre secoli non si contano le citazioni che si riferiscono ai *grissini stirati* torinesi, alla loro particolare fragranza e a come, se prodotti al di fuori dei confini del Piemonte, tendano ad essere pallide imitazioni della tradizione panettiera da cui sono nati.

La bibliografia riferita è quindi giocoforza incompleta e puramente orientativa per chi volesse approfondire, sulle strade della letteratura storica locale, l'argomento. Essa è stata estratta dal citato "*Studio per la caratterizzazione del Grissino torinese*" del Dipartimento di Valorizzazione e Protezione

Bibliografia:

- A. Brillat-Savarin, (1826) *Physiologie du gout*, tr. it., BUR, Milano, 1985
- L. Cibrario, *Lettre sur la route qui conduisait anciennement par la Vallée d'Usseil, de Piemont, dans la Haute Maurienne*, Società Storica Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1982 (Ristampa Anastatica Extrait du Tome IV des mémoires de la Société Royal Académique De Savoie - 1830)
- L. Cibrario, *Scritti sulle Valli di Lanzo. Delle qualità e dell'uso degli schioppi nell'anno 1347 con alcune notizie sulle condizioni statistiche ed economiche delle Valli di Lanzo, d'Ala, di Lemie e d'Usseglio nel secolo XIV*, Società Storica Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1982 (Ristampa Anastatica dell'edizione originale, 1844)
- L. Cibrario, *Le Valli di Lanzo e d'Usseglio nei tempi di mezzo – Operette e frammenti storici*, F.lli Le Monnier, Firenze, 1856
- S. Butler, *Alpi e Santuari del Piemonte e del Canton Ticino*, Londra, 1882
- AA.VV., *Monografia sulle valli di Lanzo – Alpi Graie*, Club Alpino Italiano, Paravia, 1904
- Brotgetreide, *Mehl und Brot*, J. Neumann, Berlin, 1936
- G. Buogo, *Scienza dell'alimentazione*, Ed. Macrì, Bari, 1942
- M. Arpin, *Historique de la meunerie et de la boulangerie depuis les temps préhistoriques jusqu'à l'année 1914*, Ed. Le Chancelier, Paris, 1948
- Baudi Di Vesme, *Schede di Vesme – L'arte in Piemonte del XVI al XVIII secolo*, Società di Archeologia e Belle Arti, Torino, 1963
- P. Barocelli, *La via Romana Transalpina degli alti valichi dell'Autaret e di Arnàs*, Società Storica Valli di Lanzo, Torino, 1968
- A. Cavallari-Murat, *Lungo la Stura di Lanzo*, Ist. Banc. S. Paolo di Torino, Torino, 1972
- G. Cavallo, A. Beretta Anguissola, *Le basi biologiche della medicina moderna*, Ed. Medico scientifiche, Torino 1974
- M.A. Barbareschi Fino, *Le Valli di Lanzo tra storia e leggenda*, Piemonte in Bancarella, Torino, 1975
- A. Audisio, B. Guglielmotto-Ravet, *Analisi Ambientale Culturale di un monumento il ponte del roc o del diavolo a Lanzo Torinese*, Società Storica Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1978
- R. Calvel, *Le pain, coll. Que Saiss – Je?*, PUF, Paris, 1979
- L. Cibrario, *Storia di Torino*, per Alessandro Fontana, Torino 1846 – Ristampa Anastatica, Bottega d'Erasmus, Torino, 1979
- P. Camporesi, *Il pane selvaggio*, Il Mulino, Bologna, 1980
- D. Cane, E. Guglielmino, M. Brunero, *C'era una volta a Viù*, Torino, 1980
- I. Carius, *Gebildbrot*, Langewiesche, Koenigstein, 1982
- B. Chiarelli, *L'origine dell'uomo – introduzione all'antropologia*, Laterza, Roma – Bari, 1983
- A. Cavallari-Murat, *Relazione Prima Sagra del grissino stirato*, Lanzo Torinese, 1986
- B. Caceres, *Si le pain m'était conté...*, Editions la Découverte, Paris, 1987
- Barbaro Marica, *Caro pane*, Società Storica, Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 2011
- C. Zalli, *Dizionari piemontesi, italiani, latini e francesi*, Barbisè, Carmagnola