

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: MARGHERITINE DI STRESA

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

Caratteristiche

Le *margheritine di Stresa* sono dei piccoli biscotti, dal gusto delicato, cosparsi di zucchero a velo, di forma rotonda, con un piccolo incavo al centro. Sono preparati con una base di burro, farina, fecola, tuorli d'uova, zucchero, scorza di limone, vaniglia e sale. Sotto lo strato di zucchero hanno colore dorato chiaro e sono molto friabili. La consistenza è quella della pasta frolla, solo molto più friabile e delicata.

La caratteristica principale di questi piccoli dolci è che le uova si amalgamano all'impasto già cotte e passate al setaccio.

Contrariamente a quello che si può immaginare, il nome non dipende dalla forma e dal colore di questi biscottini, bensì risale ad una dedica alla regina Margherita, sposa di Umberto di Savoia e prima regina d'Italia.

Si consumano con il caffè, il latte o il the, ma sono dolci a tutti gli effetti e sostengono assai bene il consumo diretto in ogni momento della giornata.

Sono tipici del comune di Stresa, anche se si trovano "margheritine" anche nei paesi limitrofi o del lungolago.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, friabile, si sciogliono facilmente in bocca.

Odore: penetrante di burro, persistente, sentore di vaniglia e zucchero a velo.

Colore: interno giallo chiaro, superficie giallo-dorata, spolverata di bianco zucchero a velo.

Sapore: dolce, piacevolmente grasso, in bocca non è pastosa e chiude con sentore di burro e vaniglia.

Dimensioni medie: le dimensioni sono abbastanza uniformi, sono sempre circolari con diametro di circa 4-5 cm, altezza meno di 1 cm; mediamente il peso si aggira sugli 8-10 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti per una produzione casalinga sono: 600 g di farina di grano; 300 g di fecola; 300 g di zucchero a velo; 600 g di burro; 15 tuorli d'uovo sodo; vaniglia; buccia di limone grattugiata. A piacere è possibile aggiungere miele e sale. I tuorli d'uovo sono dapprima passati al setaccio e poi vengono lavorati con il burro e lo zucchero. Dopo si impastano gli altri ingredienti e si lavorano fino a miscelazione completa e omogenea.

È consigliabile lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti. Dall'impasto freddo si ricavano dapprima dei filoncini, che si tagliano a piccoli pezzi, e ogni pezzetto viene modellato a forma di sfera, che si adagia sulla placca di cottura e poi si preme con il pollice, questo per appiattire e contemporaneamente per dare alla margheritina la classica forma, il segno del dito conferirà alla stessa un incavo per raccogliere lo zucchero a velo, distribuito col setaccio sui biscotti dopo la cottura.

I biscotti si possono anche modellare con una borsa da pasticciere dotata di un cornetto rigato, in modo da rendere la superficie rigata essa stessa, e così più simile ad un fiore.

La cottura si fa in forno a 190 °C per 15 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è tipica del comune di Stresa, sulla riva piemontese del lago Maggiore.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le *Margheritine di Stresa*, come già ricordato, sono prodotte come una pasta frolla, particolarmente ricca in burro, e con l'accorgimento di usare i tuorli d'uovo già cotti e passati al setaccio, in modo da renderli in forma di polvere o di densa farina.

Il burro deve essere di alta qualità, perché da esso dipende il profumo finale, persistente e caratteristico.

L'insieme di questi accorgimenti permette di ottenere la caratteristica di questi biscottini di sciogliersi letteralmente in bocca.

Le margheritine si vendono in scatole foderate di carta oleata o su vassoio da pasticciere, e si conservano in scatole di latta. Non bisogna conservarle in scatole di cartone senza la protezione della carta oleata.

La manipolazione deve essere delicata, per non far cadere l'abbondante spolvero di zucchero a velo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

Gli opifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti. Sono necessari un forno, una impastatrice e il corredo tipico della pasticceria (borse da pasticciere, placche, ecc...)

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva per un periodo relativamente breve, al massimo un paio di mesi nelle migliori condizioni di conservazione. Trascorso questo tempo tende a perdere la freschezza del profumo del burro.

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

Pur non esistendo alcuna documentazione ufficiale sull'inizio della produzione a Stresa di questi biscotti, ricordiamo che la ricetta è molto simile ad un prodotto conosciuto da molto tempo, e chiamato in pasticceria "*Ovis Mollis*", così come ce lo descrive Giuseppe Ciocca ne: *Il pasticciere e confettiere moderno* nel 1907.

La tradizione Stresiana, però, ci porta molto più indietro nel tempo, ed esattamente quando, prima del matrimonio con Umberto di Savoia, Margherita, figlia di Elisabetta di Sassonia, Duchessa di Genova, usava soggiornare nel palazzo di Stresa ancor oggi chiamato Villa Ducale.

A quel tempo il pasticciere Pietro Antonio Bolongaro stava elaborando una ricetta a suo dire sopraffina.

I nuovi biscotti furono forniti, pare nel 1857, alla corte di Villa Ducale, e piacquero tanto che non mancarono più dalla tavola reale. Da allora si chiamarono Margheritine in onore della nobile Margherita.

Il figlio di quel Piero Bolongaro, Antonio, continuando la tradizione produttiva la rese popolare e le "margheritine" divennero accessibili a tutta la popolazione.

Questi biscotti fanno ora parte della tradizione locale, e sono venduti a tutti i turisti e ai villeggianti che frequentano il lago Maggiore.

Bibliografia:

Scuola Alberghiera di Stresa, *Una Margherita per la Regina*, ricerca storica

Giuseppe Ciocca, *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907