Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: OSSA DA MORDERE

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

Caratteristiche

Le *Ossa da mordere* sono i più tipici "biscotti da credenza", ovvero dolci che si possono conservare a lungo nella credenza di cucina, sempre pronti per un rapido e occasionale consumo.
Questi biscotti sono presenti, con poche varianti, come preparazioni casalinghe, artigianali o di pasticceria quasi ovunque in Italia, e hanno praticamente ovunque lo stesso nome.
Sono duri e croccanti, ma con pazienza si sciolgono in bocca lasciando a lungo in sapore delle mandorle.
Si differenziano dai "Brût e Bon" per la presenza di farina, e per la forma ancora più irregolare.
Come per i "Brût e Bon" gli ingredienti sono molto semplici, e probabilmente questi biscotti nascono dalla saggia tradizione di utilizzare avanzi di cucina.
La forma di questi diffusissimi dolci è molto varia, poiché si cerca di modellarli a forma, appunto, di "*ossa da morto*", che è l'altro nome con cui questi biscotti sono conosciuti. Si noti che in Piemonte si usa proprio la preposizione "da" al posto della più corretta "di".
Si consumano masticandoli ma soprattutto lasciandoli sciogliere lentamente in bocca. Accompagnano sia un bicchiere di vino passito che uno di barbera, e sono l'ideale per accompagnare lo zabajone.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: duri e croccanti, screpolati dalla cottura.
Odore: odore di mandorla o nocciola.
Colore: marrone chiaro, dorato, interno pallido. Emerge la frutta secca a pezzi.
Sapore: dolce, croccante sotto i denti, sapore lunghissimo di frutta secca.
Dimensioni medie: del tutto irregolare, mediamente sono biscotti di circa 10-12 g con forme di "osso" o a forma di "S".

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti variano da zona a zona, e riflettono le vocazioni del territorio, infatti nelle langhe si usano le nocciole, mentre altrove si usano mandorle, e non è escluso di usare le due insieme. Oltre alla frutta secca si usano zucchero, albume e vaniglia.
Le dosi possono variare, ma una buona indicazione per una preparazione casalinga è la seguente:
impastare mezzo chilo di mandorle dolci pelate, mezzo chilo di farina e 1 etto di zucchero con bianco d'uovo a vista, fino ad ottenere una pasta sostenuta, che si arrotolerà a formare un salame.
Tagliare poi fette sottili dalla pasta e modellarle a piacere, in forma di ossa secondo fantasia.
In alternativa si possono usare nocciole. Le ricette più antiche non prevedono la tostatura delle mandorle.
Aromatizzazioni che possono risultare gradite sono quelle con vaniglia, un po' di marsala, o chiodi di garofano, ricordando che la ricetta classica però non li prevede. Altre aggiunte consuete sono di miele e limone.
Si cuoce in forno caldo (180 °C) su placca unta e infarinata o su carta circa fino a cottura completa, in genere 20 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Ossa da mordere* sono prodotti da quasi tutte le pasticcerie e da molte panetterie, le zone a maggior diffusione sono le province di Novara e Vercelli. Particolarmente rinomati quelli di Borgomanero (NO).

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

Le materie prime non hanno bisogno di nessun condizionamento. La produzione casalinga è semplice, e l'unica struttura necessaria è il forno. Le *Ossa da mordere* si vendono sfuse in sacchetti o vassoi di cartone da pasticcere.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie o le cucine casalinghe. I dolci si conservano in sacchetti di cellophane trasparenti e richiudibili. Tradizionalmente le *Ossa da mordere* si conservano per moltissimo tempo, anche alcuni mesi, con la sola avvertenza di conservarli in luogo fresco e soprattutto asciutto.

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 *Ossa da mordere* sono prodotti semplici da realizzare, e le materie prime sono accessibili e facilmente reperibili. Questo li rende facile oggetto della preparazione casalinga.
La diffusione di questi biscotti è praticamente su tutto il territorio nazionale, e sembra che l'origine più antica risalga all'entroterra toscano.
Molto curiosa e tutta da interpretare la citazione del 1643, quando l'abate di Firenze Vincenzo Ruccellai, al tempo membro di una ambasceria in Francia, passando per il Piemonte, a Chivasso, e assaggiando i grissini, allora una novità gastronomica, li definì "*pane lungo... a similitudine d'ossa di morti*", dove non si capisce se la similitudine sia legata ai biscotti ch'egli conosceva ai veri e propri resti anatomici.
La produzione piemontese delle *Ossa da mordere* si perde nel passato, con testimonianze legate a ricorrenze, feste, banchetti e documenti commerciali che ne attestano la produzione almeno fin dal secolo scorso.
Le prime tracce sicure della produzione piemontese risalgono al 1869, quando questi biscotti furono messi in vendita nella offelleria di Borgomanero (NO).
La preparazione casalinga, poi, è ancora diffusissima.

Bibliografia

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907
A. Viriglio, *Voci e cose del vecchio Piemonte*, Lattes, Torino, 1917
G. Oberosler, *Il Tesoretto della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960
S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità,* UCCIAA del Piemonte
E. Schena, A. Ravera, *Galuperie del Vecchio Piemonte*, L'Arciere, Cuneo, 1991
I Dolci e le Confetture Piemontesi, A cura di Giancarlo Ricatto, Editrice Artistica Piemontese, 2003
Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004