Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN DOLCE DI CANNOBIO

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

Caratteristiche

Il *Pan dolce di Cannobio*, tipico di questa cittadina del Verbano-Cusio-Ossola sulla riva del lago Maggiore, è un dolce da forno di forma rettangolare, dorato e spolverato di zucchero a velo.
Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: farina di nocciole, farina di mandorle, zucchero, farina di grano tenero, burro, tuorlo d'uovo, albume e vaniglia. Si produce tutto l'anno, ma è un dolce nato per la celebrazione della festa di Pentecoste fin dal 1840.
La sua forma ricorda molto quella di un plum cake.
Si presenta come una soffice mattonella, abbastanza alto e di colore nocciola chiaro, omogeneo. Profumato e leggermente asciutto.
Si presta ad essere consumato tal quale o accompagnato da una crema o zabajone , oppure inzuppato nel latte.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: friabile, interno omogeneo e spugnoso, lievitazione fine e occhiatura finissima. Relativamente asciutto. Superficie spolverata di zucchero a velo.
Odore: forte odore di mandorle e nocciole
Colore: nocciola.
Sapore: dolce equilibrato. Molto persistente la frutta secca.
D*imensioni medie*: parallelepipedi di varie dimensioni, 500 g nel formato più comune.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione del *Pan dolce di Cannobio* sono: farina di nocciole, farina di mandorle, zucchero, farina di grano tenero, burro, tuorlo d'uovo, albume, vaniglia e eventualmente un pizzico di sale e un po' di lievito.
Il burro è ammorbidito ed amalgamato con lo zucchero. Successivamente si unisce il tuorlo d'uovo e le farine. Infine si aggiunge l'albume montato a neve con la vaniglia. Si cuoce in pirottino o stampo di alluminio a temperatura di 180°C per 40 minuti circa.
Appena cotto, il *Pan dolce di Cannobio* si toglie dallo stampo e, una volta raffreddato, si spolvera con zucchero a velo ed è pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Pan dolce di Cannobio* è prodotto a Cannobio, nel VCO.

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono le normali dotazioni di pasticceria: planetaria, setacci, forno e stampi. Le materie prime sono comuni a tutti i laboratori di pasticceria, e non presentano particolari problemi di approvvigionamento o conservazione, anche se un particolare riguardo deve essere posto alle farine di nocciole e di mandorle, che in genere si preparano appena prima della produzione, in quanto tendono a deteriorarsi facilmente.
Il *Pan dolce di Cannobio* si vende incartato in carta oleata, oppure in contenitori a forma di bauletto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria.
Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva al massimo per una decina di giorni.

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

Il *Pan dolce di Cannobio* è stato ideato, nel 1840, per celebrare la festa di Pentecoste. A Cannobio esiste un santuario, voluto da San Carlo Borromeo, eretto sul luogo dove si trovava una casa in cui, nel 1522, avvenne un miracolo.
Da allora è prodotto con gli stessi metodi e ingredienti.