Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN D'OROPA

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 d'Oropa*, anche chiamato pan di Biella, è un soffice dolce da forno, di intenso sapore di cioccolato, a forma rettangolare a base di fecola, uova, zucchero e cacao.
Questo dolce fu letteralmente inventato nel 1935 in occasione della guerra d'Etiopia, quando si rese necessario l'invio di un prodotto non deperibile ai militari impegnati al fronte.
Da allora il *Pan d'Oropa* continua ad essere prodotto con le stesse regole di genuinità e senza additivi.
La sua forma ricorda molto quella di un plum cake.
Si presenta come una soffice mattonella, abbastanza alta e di colore cacao omogeneo. Profumato e leggermente asciutto. Si presta ad essere consumato tal quale o accompagnato da una crema o zabajone , quando non inzuppato nel latte.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: soffice, leggero e friabile, interno omogeneo e spugnoso, lievitazione fine eocchiatura finissima. Relativamente asciutto. Superficie spolverata di cacao amaro.
Odore: forte odore di cacao
Colore: bruno scuro.
Sapore: dolce equilibrato, evidente la fecola alla bocca. Molto persistente il cacao.
D*imensioni medie*: parallelepipedi di 20x10x10 cm da circa 300 g nel formato più comune.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti si mettono tutti contemporaneamente in planetaria, si monta l'impasto e si cola negli stampi. Si cuoce in forno per 30 minuti a 240 °C.
Appena cotto, il *Pan d'Oropa* si toglie, ancora tiepido, dallo stampo e, una volta raffreddato, si spolvera con cacao amaro ed è così pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Pan d'Oropa* è prodotto a Biella.

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.
Il *Pan d'Oropa* si vende incartato in carta oleata, e poi nella carta da vendita della pasticceria.

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 ventina 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 d'Oropa* è stato ideato, nel 1935, per consentire l'invio ai legionari di un prodotto che potesse superare le difficoltà climatiche del viaggio e portare un soffio di gioia e di allegria ai militari combattenti.
Poiché le famiglie ricordavano i loro cari pregando la Madonna Nera del Santuario di Oropa, il dolce venne chiamato *Pan d'Oropa*

Bibliografia:
Sandro Doglio, *Dolci biscotti & golosità*, Unione CCIAA del Piemonte, Daumerie, S. Giorgio di Montiglio, 1996
AAVV, *L'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004