Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI SAN GAUDENZIO

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

Caratteristiche

Il *pane di San Gaudenzio* è un dolce molto caratteristico ed abbastanza elaborato. Infatti è costituito da una base di pastafrolla, che viene riempita con un impasto montato tipo "torta margherita", il ripieno è ulteriormente arricchito da confettura o crema di marroni e uvetta. Sulla superficie troviamo granella di pinoli o di nocciole, a volte pezzi di marroni canditi, ed il tutto è spolverizzato di zucchero a velo.
Si presenta come un dolce di forma rettangolare, alto circa 5-7 centimetri, e si produce in diversi formati, da 300 a 800 g e più. È prodotto e venduto a Novara.
La produzione nasce associata alla tradizionale ricorrenza novarese di S. Gaudenzio, il patrono della città (il corpo del santo è sepolto nella basilica cittadina), che si festeggia il 22 gennaio. Durante la festa, che coinvolge tutta la città, si svolge un nutrito mercato con decine di bancarelle, dove è possibile acquistare questo ricco dolce. Attualmente la produzione di *pane di San Gaudenzio*, inizialmente proposto esclusivamente in occasione della festa patronale, è oggi prodotto durante tutto l'anno.
L'aspetto è quello di un dolce da forno, dalla superficie arricchita di frutta secca, dalla consistenza esterna tipica della pastafrolla, quindi friabile. Al contrario la pasta di cui è ripieno è soffice e morbida, profumata dalla confettura e dalla frutta.
Si mangia come merenda o come dolce da fine pasto, ma se nel tempo tende ad asciugare è possibile inzupparlo in latte o the.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: friabile, interno disomogeneo e con farcia spugnosa, con evidente presenza di confettura e uvetta o pezzi di marroni. Relativamente asciutto.
Odore: forte odore di nocciole e vaniglia. Al taglio sprigiona un profumo frutta secca.
Colore: esterno bruno chiaro, farcia interna giallo chiaro.
Sapore: dolce equilibrato, complesso di frutta secca, vaniglia, caramello e agrumi. Molto persistente l'uva passa.
D*imensioni medie*: parallelepipedi di 20x5x5 cm il dolce standard da circa 300 g. Proporzionato nei formati maggiori.

Metodiche di lavorazione

Si procede dapprima alla preparazione della pastafrolla, con le seguenti proporzioni: 1 kg di farina, 0,6 kg di burro, 0,4 kg di zucchero e 5 tuorli d'uovo, aromatizzando con vaniglia, limone e sale.
Una volta preparata la frolla si passa alla preparazione della farcia, con gli ingredienti nelle seguenti proporzioni: kg 1,5 di farina, kg 1,5 di zucchero, kg 1,3 di uva passa, 800 g di burro fuso, 30 uova.
Si sbattono i tuorli con lo zucchero, a parte si monta l'albume a neve (aggiungere circa mezzo limone spremuto), si uniscono i tuorli all'albume e si miscela; si incorpora la farina con l'uvetta ed, infine il burro fuso. Si aromatizza con vaniglia e limone.
A questo punto si fodera un adeguato numero di stampi rettangolari (preferibilmente di alluminio) con un foglio di circa 0,5 cm di pastafrolla. Si dispone sul fondo la quantità voluta di confettura o crema di marroni, e si riempie poi lo stampo quasi completamente con la farcia cruda.
Il dolce si cosparge con granella di pinoli o di nocciole o pezzi di marroni canditi, si spolverizza con zucchero a velo e si cuoce in forno a 190 °C per 40-50 minuti.
Appena cotto, il *pane di San Gaudenzio* si toglie, ancora tiepido, dallo stampo e, una volta raffreddato, è senz'altro pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pane di San Gaudenzio* è prodotto a Novara.

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: impastatrice per la pastafrolla, planetaria per la farcia, borsa da pasticcere,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 *pane di San Gaudenzio* si vende in sacchetti di cellophane trasparenti, senza altro contenitore.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga, che però potrebbe risultare difficoltosa dato che il dolce è piuttosto elaborato.
Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva al massimo per una trentina 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

Non esistono documenti che attestino una data di nascita di questo dolce, che per composizione e fattura si colloca nella produzione pasticcera dell'ultimo secolo.
A Novara le stesse pasticcerie che lo producono hanno una memoria storica produttiva di almeno 50 anni, così come gli abitanti, che si aspettano da sempre di trovarlo in commercio, almeno durante la festa della città.

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