Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DOLCE DI MELIGA E MELE

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 dolce di meliga e mele* si presenta come una pagnottina tondeggiante, dorata e profumata ed un sapore leggermente amaro.
È una specie di pane dolce, ma la presenza della farina di mais, dell'uva passa e delle mele lo rende molto particolare nel panorama dei dolci piemontesi; se si aggiunge la presenza di un pizzico di semi di finocchio che insaporisce il tutto, otteniamo un gusto antico, rurale e complesso.
I panifici lo preparavano di preferenza nel periodo tra Natale e Carnevale ed è quindi un prodotto legato a una certa stagionalità.
Queste piccole delizie sono poco lievitate, soffici per la presenza delle mele renette; il loro consumo ideale è quello di una gustosa e ricca merenda.
La formatura è completamente manuale.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: abbastanza compatta, poco lievitata, alveolatura finissima quasi assente. Superficie dorata, su cui emerge l'uva passa. Sovente con spaccatura superficiale.
Odore: gradevole di mele e finocchio, debole sentore di uvetta e limone.
Colore: esternamente dorato, internamente di colore giallo tipico della farina di mais.
Sapore: di pane dolce, grossolana in bocca la farina di mais, retrogusto amaro e di uvetta.
Dimensioni: pagnottine rotonde irregolari di circa 5-7 cm di diametro, peso medio 20-30 g.

Metodiche di lavorazione

Per preparare una quarantina di pagnottine di *pane dolce di meliga e mele*, si impastano tutti gli ingredienti, e cioè: 700 g di farina di granoturco macinata in modo grossolano, 1 bicchiere di olio di oliva, 400 g di zucchero, un pizzico di semi di finocchio, 50 g di uvetta, 2 mele renette senza buccia e torsolo, 100 ml di latte intero, 1 bustina di lievito, la scorza di un limone grattugiata ed un pizzico di sale.
L'uvetta deve essere ammollata precedentemente e aggiunta dopo la formazione dell'impasto, insieme al finocchio, al limone ed all'olio. Il latte può anche essere usato tiepido, per facilitare la formazione dell'impasto.
Dopo un riposo di pochi minuti, con un cucchiaio formare dei mucchietti di pasta che saranno disposti su una teglia imburrata.
Si inforna in forno caldo a 230 °C per circa 15 minuti e si servono dopo raffreddamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pane dolce di meliga e mele* è tradizionalmente prodotto nel comune di Villar Focchiardo (Torino).

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

Per la preparazione del *pane dolce di meliga e mele* ricordiamo che la farina di mais deve essere macinata grossa, e le mele devono essere della varietà "renetta", che conferisce al prodotto un certo gusto agro.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Essendo un prodotto preparato prevalentemente in casa si utilizzano attrezzi quali: forno, teglie,

contenitori vari, cucchiaio di legno, coltello.
Si conserva in luogo fresco per pochi giorni, poi indurisce e può essere inzuppato nel caffelatte.

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

La ricetta è tramandata oralmente di generazione in generazione. Gli anziani del paese di Villar Focchiardo, infatti, ricordano di averla ricevuta dai loro avi e di averla trasmessa ai loro discendenti. L'abbandono delle coltivazione di mais a ciclo breve ed il cambiamento dei gusti alimentari delle popolazioni della Val di Susa avvenuti, come altrove, soprattutto negli ultimi anni, hanno relegato il *pane dolce di meliga e mele* a un consumo unicamente casalingo.