

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PLIN

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

Caratteristiche

I *plin*, o "agnolottini al plin", più impropriamente raviolini al plin, sono dei piccoli agnolotti, eseguiti alla moda piemontese, e quindi con il ripieno di carne, ma, a differenza degli agnolotti, sono molto più piccoli (almeno la metà se non un terzo) e la sfoglia è molto più sottile.

Di solito poi la sfoglia è molto ricca in uovo, seguendo la tradizione della Langa di usare molti tuorli per la pasta all'uovo.

La preparazione avviene in diverse fasi: la preparazione della pasta all'uovo, quella della carne arrosto, la distribuzione del ripieno sulla pasta e poi la particolare formazione del prodotto finito. Infatti, la caratteristica che dà il nome a questi prodotti è il modo di ottenerli: dopo che il ripieno è posto sulla pasta e la pasta richiusa sul ripieno, i singoli agnolotti sono separati con una pressione delle dita, o pizzicotto (*plin* in piemontese).

Per questa particolare lavorazione si differenziano dai normali agnolotti perché non presentano tutti e quattro i lati con la tipica zigrinatura, ma uno dei lati deve essere privo di tagli e solo ripiegato.

La forma è irregolare, e ricorda più una piccola tasca di pasta ripiena che non un agnolotto.

Dopo la veloce cottura in acqua salata, come una qualsiasi pasta ripiena, sono conditi con un sugo a piacere. Nei ristoranti di Langa si trovano soprattutto saltati in padella con burro e salvia, oppure al sugo di arrosto, in genere lo stesso che è servito per preparare il ripieno.

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: pasta omogenea e ripieno di trito, da cuocere al dente, il ripieno deve essere molto morbido, la pasta deve sciogliere in bocca.

rapporto pasta/ripieno: 1 a 2.

colore: esternamente giallo chiaro, a seconda del contenuto d'uova della pasta. Poiché la pasta deve essere sottile può tendere al grigio o al marrone, poiché si intravede il colore del ripieno. L'interno deve essere coerente con il tipo di carne usata e il colore delle verdure non deve essere prevalente.

sapore: caratteristico, ma con prevalenza di carne arrosto.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti per la sfoglia: 1 kg di farina di grano, 12 tuorli, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e sale a piacere.

Per il ripieno: 600 g di arrosto di vitello, 500 g di coscia di maiale, 400 g di spinaci, 3 uova, 150 g di parmigiano grattugiato, gusti a piacere per rosolare e condire (olio, burro, vino, rosmarino, aglio, sale, pepe, noce moscata).

Preparare l'arrosto rosolando per 15 minuti, e proseguendo la cottura per almeno 1 ora, bagnando con vino e poi brodo. Raffreddare e tritare. Aggiungere gli spinaci lessati, scolati croccanti e saltati brevemente al burro, le uova, il parmigiano e i gusti.

Il ripieno deve essere pronto per quando la sfoglia sarà fatta, così da non subire l'indurimento della stessa.

Quando la pasta è fatta si tira a fogli sottilissimi a forma di lunghe strisce.

Su tali strisce disporre mucchietti di ripieno delle dimensioni di una nocciola alla distanza di 1 cm l'uno dall'altro e a circa 1 cm dal bordo della striscia di pasta, formando un'unica fila.

Ripiegare sui mucchietti di ripieno l'altro bordo della striscia di pasta e farla aderire con leggera pressione delle dita. Il ripieno deve trovarsi a gobbe in un'unica fila all'interno di una lunga striscia chiusa. L'eccesso per il lungo di pasta si taglia via con la rotella.

Pressare ora con le dita tra mucchietto e mucchietto (plin) e tagliare infine ogni singolo agnolotto con la rotella. Bisogna a questo punto far riposare e asciugare i *plin* su canovaccio infarinato. Cuocere brevemente in acqua salata e condire. È necessario scolarli con mestolo forato o schiumarola per non rovinarli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Sono tuttora un primo piatto caratteristico della cucina piemontese, in particolare della Langa e dell'astigiano, normalmente consumato in occasione di ricorrenze.

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

Le attrezzature per la produzione sono le normali attrezzature da cucina, con mattarello e apposita rondella dentata per la formazione dei singoli pezzi e la loro separazione. Per evitare che i *plin* si attacchino tra loro è necessario spolverarli di farina.

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo si conserva in frigorifero per 2-3 giorni.

Negli opifici artigianali la conservazione deve essere fatta in frigorifero.

Si usano come contenitori del prodotto sfuso dei cartoni o vassoi di cartone alimentare, oppure vaschette di materiale plastico per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *plin* sono preparati normalmente nelle gastronomie o negozi specializzati di "pasta fresca", nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto, anche se questa non potrà mai protrarsi per più di 3-4 giorni.

Un metodo per allungare la vita del prodotto senza ricorrere a conservanti o a espedienti che ne alterino la "tradizionalità" consiste nel confezionamento dei *plin* in vaschette termosaldate in atmosfera modificata.

In questo caso è necessario indicare, tra le diciture di legge dell'etichetta, che il prodotto è in atmosfera modificata. Questo processo, quando usato, non inficia sostanzialmente le caratteristiche del prodotto, che si può continuare a considerare come tradizionale.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Solo occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento prima della cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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 presenza dei *plin* nell'area compresa tra le province di Torino, Cuneo e Asti è indubbia, ma soprattutto basata sulla tradizione agreste e non facilmente reperibile sui testi di cucina antichi.

Le testimonianze locali hanno memoria perenne dei *plin*, facendoli risalire almeno all'inizio del secolo scorso.

Un'unica antica citazione testuale risale al 1846 ad opera di F. Chapusot, cuoco torinese.

Bibliografia:

Daniele, Gho, Ruffa, *Tutte Le Forme Dell'agnolotto*, Gribaudo, Milano, 2011