Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PNON DI LEVALDIGI

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

Caratteristiche

Gli *Pnon*, detti anche "*paste dei Corpi Santi*" sono dei biscotti di farina bianca, dalla superficie rugosa, costituiti da un bastoncino di pasta lungo e stretto, dorato, profumato e molto fine al gusto; sono stati inventati a Levaldigi, una frazione di Savigliano (CN).
A volte, per via dell'aspetto, sono confuso con le più diffuse "paste di meliga", ma la ricetta non prevede l'uso di farina di mais.
La forma e il nome dovrebbero ricordare i "pennoni" (pnon in dialetto), cioè gli stendardi usati come coreografia per le grandi occasioni. La loro origine, infatti, risale al 1681: Levaldigi si preparava a ricevere le reliquie dei Corpi Santi, che l'allora vescovo di Fossano aveva eletto a patroni. La popolazione aveva abbellito il paese e addobbato il percorso con lunghi pali a cui erano stati appesi pennoni colorati. Un pasticcere preparò per l'occasione dei biscotti lunghi e stretti, e dichiarò che quello era il suo contributo all'addobbo del paese; quei biscotti da allora si chiamarono *Pnon*.
È proprio la tradizione popolare che per una volta ha portato, riproducendo gusti antichi, a una certa uniformità della ricetta attuale, composta da farina, zucchero, uova, mandorle amare, burro e scorza di limone; la variante più antica prevedeva l'uso del miele e non dello zucchero.
Questi biscotti si possono consumare con ogni accostamento, come colazione o merenda, accompagnati da vino dolce, passito, oppure da uno zabajone, o inzuppati nel latte. Il consumo tal quale è comunque molto gradevole.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: bastoncini lunghi e stretti, compatti, non lievitati e friabili, fondo liscio, superficie striata profondamente.
Odore: odore di burro e limone, leggero di mandorla.
Colore: interno giallo pallido. superficie appena dorata.
Sapore: dolce, equilibrato, friabile chiude con lungo sentore di burro e limone.
D*imensioni medie*: circa 7 cm di lunghezza, 1,5 cm di larghezza, 1 cm di latezza. Peso medio circa 10 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime di una ricetta "base" sono:, tenendo conto della notevole variabilità di composizione di questo dolce, sono: 1 kg di farina, 0,5 kg di burro, 1 uovo intero e 5 tuorli, 0,3 o 0,4 kg di zucchero, la parte più esterna della buccia di 2 limoni grattugiata finissima, 50 g di armelline o mandorle amare o meglio ancora di mandorle di noccioli di pesca.
Si devono pelare le mandorle e ridurle finemente con una raffinatrice o un mixer, unite al limone e solo in seguito si uniscono il burro ammorbidito, lo zucchero ed in ultimo la farina. Si deve ottenere un impasto morbido, consistente,liscio e senza grumi.
Come si nota il prodotto non contiene agenti lievitanti.
Dopo l'impasto si passa in trafila, o siringatrice", che estrude da un buco a forma di stella un bastoncino continuo di pasta, provocando le rugosità della pasta. Per la produzione casalinga tali rugosità si possono realizzare con una forchetta.
Si dispongono gli *Pnon* su teglia e si cuoce in forno già caldo per circa una decina di minuti a seconda del calore del forno, tra 170 e 200 °C.
Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo o per i vari tipi di confezionamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli *Pnon* sono prodotti a Levaldigi, nel comune di Savigliano (CN).

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

Di fondamentale importanza per la riuscita del prodotto è la presenza di burro locale, fresco e profumato, da cui dipende il gusto finale del prodotto.
È importante poi che la buccia dei limoni sia grattugiata in modo superficiale, per non aggiungere note amare al prodotto, che devono provenire solo dalle mandorle.
Per la preparazione degli *Pnon* occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria, quindi impastatrice, siringatrice e forno, è opportuno l'uso di una raffinatrice.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.
Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni anche per 6-8 mesi.
Il prodotto per la vendita si confeziona in normali sacchetti di cellophane o materiale simile.

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

L'origine secentesca, per quanto condita di aspetti popolari, è sufficientemente documentata.
La ricetta attuale sembra appartenga a Giovanna Fissolo, nata nel 1823, figlia di fornai, che preparava questi biscotti per la festa dei Corpi Santi o per celebrare il passaggio nel paese di importanti personaggi che da Torino andavano a Nizza o Cuneo transitando per il paese.
La memoria popolare è saldamente ancorata al prodotto, e la produzione casalinga ancora molto viva.

Bibliografia*:*

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004, pag 40.