

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: POLENTA DOLCE BIELLESE O POLENTA D'IVREA

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

Caratteristiche

La *polenta dolce biellese*, che nella zona di Ivrea è chiamata *polenta d'Ivrea*, è una vera e propria torta rotonda, spessa pochi centimetri e che si serve a fette.

Si differenzia dalle polentine dell'astigiano soprattutto per la presenza della farina di mais tra gli ingredienti. La superficie della polenta dolce è ricoperta di confettura a cui aderisce della fine granella di pandispagna.

Gli ingredienti variano notevolmente da produttore a produttore, ma di base è composta da una pasta montata la cui consistenza dopo la cottura è quella di una "torta paradiso", però caratterizzata da alcuni ingredienti particolari, quali l'uva sultanina, e a volte le nocciole, lo sciroppo di limone oppure marmellate e confetture varie. Questi ingredienti servono ad ogni artigiano a caratterizzare il proprio prodotto.

Tutte le polentine, poi, sono leggermente inzuppate di liquore, quale amaretto, maraschino, rhum, o una bagna di fantasia.

La versione eporediese originale prevedeva una copertura fatta con miele e succo d'arancio.

Il profumo del liquore si armonizza col delicato profumo del dolce.

Si taglia a fette e si consuma come dolce da fine pasto o da merenda, è consigliabile gustarla sola, essendo molto ricca di gusti e di carattere. Se ne producono versioni grandi e piccole, da consumare come intermezzo o merenda

È un prodotto a diffusione locale e abbastanza limitata; la maggior tradizione di produzione attualmente è più ad Ivrea che non a Biella.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbidissima e soffice, alveolatura fine, spruzzata di liquore, spennellata di confettura e cosparsa di granella fine di pandispagna.

Odore: predominante di liquore, poi di uvetta, note sfuggenti di burro.

Colore: giallo uniforme, presenza evidente di uvetta all'interno, spolverata superficialmente.

Sapore: molto complesso, dolce moderato, con sapore di liquore e uvetta.

Dimensioni: tortine rotonde di varia misura, da 90 fino a 700 g, spessore circa 3 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti della versione originale della *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* sono: uova, zucchero, farina, farina di mais, fecola, burro, liquore, nocciole, marmellata, uvetta e lievito, a volte sciroppo di limone o di arancia; è possibile la presenza di miele. Molto importanti per la qualità finale del prodotto anche le caratteristiche del liquore usato.

Si montano uova e zucchero, poi si aggiungono farina e burro, si sbatte ancora in planetaria ed in ultimo si aggiunge l'uvetta. La miscelazione finale dovrebbe essere fatta con le mani, per evitare che l'impasto "smonti". Il composto si versa nelle tortiere o stampi di alluminio e si cuoce in forno per 15-20 minuti a seconda del formato con forno a 230 °C.

Dopo la cottura la *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* si toglie dalla forma e si lascia raffreddare.

Dopo averla spruzzata del liquore scelto si spennella di confettura o gelatina per far aderire la granella che la ricoprirà, questa è ottenuta passando al setaccio ritagli di pandispagna secco.

Si deve incartare subito in carta oleata o cellophane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è il biellese in generale, ma è molto forte la produzione ad Ivrea.

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

L'ingrediente caratterizzante è il fumetto di mais, una farina di mais macinata molto fine.

Le materie prime devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito. Nelle pasticcerie per la produzione della *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, stampi, forno.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.

La torta, in genere deposta su un pizzo, è incartata in un foglio di carta oleata o di cellophane, e questo serve a non lasciare evaporare il liquore, se non lentamente. Se conservate al fresco la *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* si possono conservare per 1 mese.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione o sul banco.

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 *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* è una specialità originale della zona di Biella e Ivrea, non esistono dati certi sulla nascita di questo dolce, ma la memoria corre almeno agli anni del primo dopoguerra.

A Ivrea nel 1922 è stato depositato un marchio, legato a questo prodotto, da un pasticcere locale.

Da allora sono molti i documenti, gli articoli e i riconoscimenti legati a questo dolce.

Nel 1931, la ormai mitica Guida Gastronomica d'Italia del Touring, citava la *polenta d'Ivrea* tra i dolci tradizionali.

Bibliografia:

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

La Stampa, *Dolci dall'accento piemontese*, 24 febbraio 1982, n° 42 pag 17

AAVV, *L'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004.