Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: POLENTINA ASTIGIANA

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

Caratteristiche

La *polentina astigiana* è una vera e propria torta, di forma rotonda, spessa pochi centimetri e che si taglia a fette.
La consistenza è quella di un pandispagna, molto arricchito negli ingredienti.
È caratterizzata da alcuni ingredienti particolari, quali l'uva sultanina, le mandorle, o in certe versioni le nocciole, ma soprattutto da profumo del liquore che la inzuppa, il maraschino; questo è un liquore dolce ottenuto dalle "marasche", una varietà di ciliegie amarene.
Il profumo del liquore si sposa ed esalta il 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.
È un prodotto a diffusione locale e abbastanza limitata, ricercato dai turisti.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: morbidissima e soffice, alveolatura fine di pasta montata, praticamente senza crosta.
Odore: predominante di liquore, poi di frutta secca e uvetta, note sfuggenti di burro e uovo.
Colore: giallo uovo uniforme, spolverata superficialmente di farina di mandorle o nocciole.
Sapore: molto complesso, dolce moderato, con intenso sapore di liquore alla ciliegia e uvetta. retrogusto lunghissimo di burro e frutta seccano.
Dimensioni: tortine rotonde di varia misura, da 300 fino a 1000 g, spessore circa 3 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti della versione originale della *polentina astigiana* sono: uova, zucchero, farina, burro, mandorle, maraschino e uvetta. Alcune versioni sostituiscono del tutto o in parte le mandorle con le nocciole. Molto importanti per la qualità finale del prodotto anche le caratteristiche del maraschino usato.
Si montano uova e zucchero, poi si aggiungono farina e burro, si sbatte ancora in planetaria ed in ultimo si aggiunge l'uvetta. Il composto si versa nelle tortiere o stampi e si cuoce in forno per 15-20 minuti a seconda del formato.
Dopo la cottura la *polentina astigiana* si toglie dalla forma e si lascia raffreddare.
Si inzuppa generosamente nel maraschino e si mette in uno stampo pulito, in genere di alluminio, che la proteggerà dagli urti. Dopodiché si incarta subito.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *polentina astigiana* si produce in alcune pasticcerie di Asti e dei comuni vicini.

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

Le materie prime devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito.
Nelle pasticcerie per la produzione della *polentina astigiana* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, stampi, forno.
Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.
La torta è incartata in un foglio di carta oleata, con una chiusura che non permette al maraschino di evaporare, se non lentamente. Se la torta non è per il consumo immediato si può chiudere in un sacchetto di cellophane trasparente e termosaldato, che permette di garantirne la conservazione ottimale per un

periodo di circa 2-3 mesi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti del "pacchetto igiene". Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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 *polentina astigiana* è una specialità originale di Asti, e fu creata nel 1928 da un noto maestro pasticcere di Asti, da allora ricorre nella produzione pasticcera della città e dei suoi dintorni.
Durante la "*Giornata Dedicata Alla Gastronomia Piemontese*", organizzata dall'APT delle province piemontesi in collaborazione con l'ENIT di Nizza, a Marsiglia, la *polentina astigiana* fece ufficialmente parte dei dolci della cena tenuta all'Hotel de Noailles, la sera del 21 ottobre 1970

Bibliografia:
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, Unioncamere Piemonte.