

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: RABATON

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

Caratteristiche

Nella zona alessandrina denominata "la Frascchetta", che comprende una manciata di comuni, tra cui Litta Parodi e Mandrogne, e di cui il più grande è Spinetta Marengo, si produce un particolarissimo "gnocco", detto *Rabatón*.

I *Rabatón* sono ottenuti impastando ricotta, uova, pane grattugiato, formaggio grana e bietole; dopo aver amalgamato gli ingredienti, l'impasto si taglia della grossezza di due noci, e viene poi "*rabatato*", cioè manipolato con le mani, fino ad ottenere una forma affusolata; viene poi lessato in brodo.

Si presentano quindi come grossi gnocchi di colore verde per la presenza delle erbe, anche se degli gnocchi hanno sì e no la forma, mancando nell'impasto le patate e la farina: più propriamente sono delle crocchette di ricotta e erbe.

In genere si consumano conditi con burro e salvia, o ancor meglio gratinati in forno.

Hanno la forma di un mezzo sigaro, di lunghezza di circa 6 cm ed un diametro di 3 cm circa. La consistenza dell'impasto è simile a quella di uno gnocco di patata e di colore verde. Essendo spolverati con farina di frumento, i *Rabatón* hanno la superficie a volte screziata di bianco.

Consistenza: polpettine oblunghe, teneri ma non gommosi.

Odore: caratteristico di erbe e uova.

Colore: pasta verde non omogenea per la presenza dei pezzi di bietola; a volte screziati di bianco in superficie per la presenza di farina usata in lavorazione.

Sapore: caratteristico, forte di bietole o delle erbe usate.

Dimensioni: un singolo gnocco misura circa 6 cm di lunghezza e 3 cm di diametro al centro, assottigliandosi fino a 2 cm di diametro alle estremità.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 300 g di bietole fresche lavate e mondate, 200 g di ricotta, 150 g di parmigiano o grana, 2 uova, pangrattato quanto basta per rendere l'impasto solido, sale, farina per lavorare i "*Rabatón*", brodo di carne per lessarli, burro e salvia per condirli.

Durante la preparazione bisogna strizzare bene le bietole dopo averle lessate, altrimenti si deve aggiungere più pangrattato del previsto e i *Rabatón* risulteranno duri.

Si impastano tutti gli ingredienti e si formano delle polpettine di circa 6 o 7 cm e del diametro di circa 3 cm.

Rotolare i *Rabatón* nella farina bianca utilizzandone pochissima e cercando di farla assorbire completamente, per evitare un eccesso che renda i *Rabatón* viscidati dopo la cottura.

Fare lessare in brodo di carne oppure di verdura, al gusto.

Scolare e condire con burro o burro e salvia, e passare in forno per una decina di minuti.

Il condimento può essere cambiato a piacere.

È possibile trovare ricette che prevedono l'uso di aglio, maggiorana, spinaci o lattuga, ma queste non dovrebbero comparire nella ricetta tradizionale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Rabatón* è prodotto nella piana storicamente detta "La Frascchetta", tra Novi Ligure, Alessandria e Tortona (AL), in particolare nelle località Cascina Grossa, Litta Parodi e Mandrogne.

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

Tradizionalmente si possono usare ricotta vaccina o ovina, si possono usare erbette da taglio, ortiche o coste, purché non siano erbe con sapori forti come per esempio gli spinaci, la catalogna o altro.

La ricotta può essere sostituita dalla "giuncà", ovvero il latte coagulato con il limone o acqua e aceto.

In ogni caso il prodotto finale deve avere un gusto armonioso, e nessun ingrediente deve sveltare solitario sugli altri.

Il *Rabatón* non necessita di particolari attrezzature. In occasione dell'annuale Sagra paesana, tuttavia, data la quantità di prodotto richiesto, si utilizza un'impastatrice meccanica per amalgamare l'impasto. Il composto così ottenuto è poi lavorato manualmente su taglieri di legno o di teflon, proprio come avviene nelle case private, nei ristoranti e nei laboratori di gastronomia che li propongono.

Le attrezzature per la produzione sono quindi le normali attrezzature da cucina.

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 dovrebbero essere cotti subito dopo la preparazione, con le dovute cautele si conserva in frigorifero per 2 giorni al massimo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Rabatón* 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 un paio di giorni.

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

Il *Rabatón* è un prodotto con origini remote e, da oltre trent'anni è oggetto di una Sagra paesana che si svolge nel Comune di Litta Parodi (AL).

E' proposto in alcuni ristoranti della zona e venduto in gastronomie dell'alessandrino, anche se sovente è una grossolana imitazione dell'originale ricetta littese e frascETTANA.

Nel 1999 è stata fondata la "Confraternita du Rabatón" con sede in Litta Parodi, sorta per tutelare e promuovere il prodotto.

È molto complicato trovare tracce scritte certe del prodotto, e così molte sono le interpretazioni sulla ricetta originale, che alcuni vogliono forse più elaborata del necessario.

Bibliografia:

[Anna Gosetti della Salda](#), *Le Ricette Regionali Italiane*, Milano, Ed. "La Cucina Italiana", 1967

J. Richelmy, *Codice Della Cucina Piemontese*, Firenze, ed. Giunti, La Stampa, 1993

A. Molinari Pradelli, *La Cucina Piemontese*, Newton Compton, Roma, 1998

M. e R. Portalupi, *Vecchio Piemonte A Tavola*, Mariotti Publishing, Milano, 2001