Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: RUSTICA

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

Caratteristiche

La *rustica* è una torta salata con all'esterno pasta sfoglia e all'interno formaggi vari, in genere una combinazione di formaggi molli e duri.
La ricetta, che varia un poco tra i produttori, è gelosamente custodita e, pertanto, non è possibile elencare con precisione gli ingredienti che compongono la sfoglia, tantomeno i tipi di formaggio utilizzati per il ripieno, che variano da produttore all'altro, e che nella preparazione casalinga possono essere scelti a piacere; unica avvertenza è che sia un misto di formaggi, possibilmente sia duri che molli, in rispetto della tradizione e dell'origine di questa torta.
È prodotta nelle gastronomie e nei ristoranti di Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti, e si presta molto bene anche alla preparazione casalinga.
Si presenta come una vera e propria torta rotonda di pasta sfoglia, con formato di circa 20-25 cm di diametro, e 3-4 cm di spessore e si serve a fette.
L'ideale è consumarla calda, con il formaggio interno quasi fuso. È considerata un antipasto, ma si può consumare come ricchissima merenda.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: pesante, ricca, esterno di pasta sfoglia cotta, interno quasi filante e morbido di formaggio.
Odore: forte odore di formaggio e burro. Al taglio sprigiona un profumo acidulo di formaggio.
Colore: esterno bruno chiaro, farcia interna bianca avorio.
Sapore: salato netto di formaggio.
D*imensioni medie*: torte rotonde standard di circa 800 g, diametro 20-25 cm, altezza 3-5 cm.

Metodiche di lavorazione

Dapprima si stende con matterello la pasta sfoglia con cui poi si riveste la tortiera o la teglia in alluminio, facendo fuoriuscire di 2 cm la pasta dai bordi della teglia.
Si farcisce poi la base della pasta sfoglia con i formaggi e si copre con un altro strato di pasta sfoglia.
I bordi laterali di pasta vengono ripiegati per chiudere la rustica, formando possibilmente un motivo elegante. La *rustica* si inforna a 190 °C per circa 25 minuti.
Appena cotta, La *rustica* è senz'altro pronta per il consumo. Se non si consuma immediatamente dopo la preparazione è consigliabile riscaldarla comunqueprima di servirla.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *rustica* è prodotta a Rocchetta Tanaro (Asti).

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono le normali dotazioni di gastronomia: impastatrice per la sfoglia, che può essere tirata a mano o con una sfogliatrice, forno e stampi o tortiere.
La *rustica* si vende intera e sfusa.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è una normale gastronomia, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva per un paio di giorni.

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

Si racconta che, in frazione Cornalea (Rocchetta Tanaro), ancora all'inizio del 1900, abitava il formaggiaio ('*l Furmagé*), uomo che, con il carro trainato da un cavallo, girava i paesi della Valle Tiglione e della Valle Tanaro per vendere formaggi. La sera, quando rientrava a casa, le donne acquistavano a prezzo ridotto gli avanzi della giornata che, tagliati a pezzetti, stesi in una sfoglia rustica di farina di grano e cotti nel forno a legna, diventavano gustose ed economiche focacce ai formaggi, da consumarsi appena sfornate.

La pro loco, negli anni '70, in occasione del I° Festival delle Sagre, ne rievocò il ricordo e nobilitò il piatto, arricchendo l'impasto, la qualità dei formaggi e mantenendone la cottura nel forno a legna.

Da allora la pro loco di Rocchetta Tanaro partecipa, con la *rustica* ai formaggi, al famoso festival delle sagre di Asti, che si tiene il secondo weekend di settembre. Nel tempo la *rustica* ha conseguito numerosi premi come antipasto e preparazione gastronomica.

La *rustica* è diventata un piatto tradizionale e ricercato della gastronomia locale.