Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SANGIORGINI DI PIOSSASCO

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

Caratteristiche

I *Sangiorgini di Piossasco* sono biscotti prodotti da lungo tempo in Piossasco. Una volta conosciuti solamente come "biscotti di Piossasco", sono stati battezzati "Sangiorgini" nei primi anni novanta, in seguito ad un'opera di riscoperta e promozione voluta dalle associazioni culturali e turistiche locali. Il nome è stato attribuito in onore del monte S. Giorgio, che sovrasta Piossasco. In effetti la forma curva di questi biscotti ricorda quella di una montagna.
Sono biscotti di grandi dimensioni, che ricordano molto il gusto delle "paste di meliga", ma sono resi più morbidi dalla presenza di abbondante uva passa.
I *Sangiorgini di Piossasco* sono preparati con una miscela di farina di mais e di farina bianca, uova, zucchero e burro, hanno una superficie volutamente rugosa e irregolare con forma curva. Hanno colore dorato e la consistenza è allo stesso tempo friabile ma morbida, per via della presenza di uvetta.
Si consumano di preferenza accompagnate dal the, anche se questi biscotti sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno come ricco e gustoso spuntino.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: disomogenea, croccanti e friabili ma anche morbidi, l'uvetta spunta sulla superficie.
Odore: odore di burro leggero e persistente, forte di uva passa.
Colore: interno giallo, superficie giallo-dorata.
Sapore: dolce, leggermente grasso, lungo gusto di uva passa, chiude con aroma limone.
D*imensioni medie*: le dimensioni sono abbastanza uniformi, e ogni biscotto pesa circa 45-50 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime di una ricetta "base", tenendo conto di una certa variabilità di composizione sono: farina di frumento 0,5 kg, farina di mais 0,5 kg, burro 0,5 kg, uva passa 0,5 kg; zucchero 0,25 kg; 4 uova intere; un pizzico di sale; 1 scorza di limone grattugiata.
Per la produzione si impastano gli ingredienti in planetaria,ma si può produrre anche manualmente, impastando tutti gli ingredienti e aggiungendo per ultima l'uva passa.
Questa dovrebbe essere ammorbidita in acqua e scolata prima dell'uso, mentre il burro dovrebbe essere a temperatura ambiente ma non sciolto.
L'impasto, che deve essere morbido e lavorabile, si cola con una borsa da pasticciere, conferendo ai biscotti la forma curva.
I *Sangiorgini di Piossasco* si dispongono su placche da forno e si cuociono a 200-220 °C fino a completa doratura.
Dopo il raffreddamento sono già pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Sangiorgini di Piossasco* si producono a Piossasco, in provincia di Torino.

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

I *Sangiorgini di Piossasco* sono il tipico prodotto che tradizionalmente era composto con materie prime rigorosamente locali.

Di particolare rilevanza la presenza di burro, in quanto, alla nascita di questi biscotti la margarina non esisteva nelle dispense di famiglia. Alcuni produttori ora sostengono che la presenza di margarina, a sostituzione anche parziale del burro, sia un modo di andare incontro al gusto moderno in fatto di dolci, rendendoli più "leggeri", dal punto di vista nutrizionale ciò non trova giustificazione, in quanto si sostituisce una grasso con un altro, e di qualità inferiore.
I *Sangiorgini di Piossasco*, una volta cotti e raffreddati, possono essere confezionati in sacchetti di cellophane o simili, o, in casa, conservate in scatole di latta per biscotti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.
I panifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti, ed avere una buona propensione alla conservazione delle materie prime in condizioni ottimali, in quanto la farina di mais è maggiormente soggetta ad alterazioni di quella di frumento.
Nel laboratorio dovrebbero essere presenti una impastatrice, un forno e tutte le attrezzature di panetteria.
Il prodotto non ha bisogno di stagionatura, anzi, è necessario consumarlo nel giro di 8-15 giorni, perché la presenza di uvetta lo rende facilmente deperibile.

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

I *Sangiorgini di Piossasco* hanno una ricetta che si perde nei tempi, e secondo testimonianze orali di alcuni anziani attuali produttori, i biscotti di Piossasco erano in produzione già nella metà dell'800, e facevano parte di quella cucina povera da cui nacquero quasi tutti i dolci piemontesi.
La fortuna di questi prodotti di panetteria, però, non è sempre stata la stessa:
sebbene già presenti dal 1820 e commercializzati come *"biscotti di Piossasco",* conobbero fortuna e gloria almeno dal 1890 fino al 1940 grazie a una nobildonna di Piossasco, che ne elevò il rango, portandoli sulle tavole delle famiglie benestanti. Fu un'epoca fortunata per i panettieri del luogo. Ritornarono prodotto popolare grazie al panettiere e pasticciere Emilio Lanza che ne valorizzò il sapore e la fragranza.
Nel settembre del 1945, dopo la fine della guerra, la produzione cessò, senza riprendere fino agli anni '90, quando, sull'onda della tendenza alla riscoperta dei prodotti della tradizione, e con l'intervento della Pro Loco di Piossasco ed alla Associazione Commercianti centro Storico di Piossasco, furono rimessi in produzione, e fu loro assegnato il nome di *Sangiorgini di Piossasco,* in onore della montagna che protegge l'abitato dai venti e dal freddo.

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