

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: SAVOIARDI

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

Caratteristiche

I *savoirdi* possono essere considerati i più antichi biscotti italiani, insieme forse ai "baicoli" veneziani. L'origine si fa risalire in genere al XV secolo, in corrispondenza ad una visita del re di Francia ai duchi di Savoia.

Gli ingredienti sono solo farina, zucchero e uova, a volte con l'aggiunta di un po' di miele, vaniglia o profumo di limone.

I *savoirdi* sono biscotti di forma allungata, morbidi e semplici, si presenta come un bastoncino dorato, quasi sempre cotto in uno stampo svasato che ne delimita il fondo. Hanno una struttura spugnosa e minutamente alveolata, sono leggerissimi; inconfondibili per le estremità arrotondate.

La caratteristica saliente è la presenza, sulla superficie, di una specie di sottilissima pellicola data dalla presenza di una spolveratura di zucchero a velo prima della cottura.

Il biscotto si presta ad essere intinto nel latte, nel the o addirittura nel vino. Una volta intinto si inzuppa immediatamente, aumentando considerevolmente di volume senza però disfarsi. Si consuma con panna montata e, elettivamente, con lo zabajone.

Come tutti i prodotti più antichi, come gli amaretti e il torrone, è diventato esso stesso un ingrediente di altri dolci, tra cui principalmente il tiramisù, forse il dolce italiano più conosciuto all'estero. Si usa anche per preparare la zuppa inglese e le "charlotte", dove fanno da cupola e contorno alla crema bavarese.

Dal 2005 gli ingredienti e la metodica produttiva sono definite in un apposito decreto della Repubblica Italiana.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: spugnosa, leggerissimi e friabili, con alveolatura fine.

Odore: predominante di limone, vaniglia e uovo.

Colore: ambrato sul fondo, più chiara la parte superiore, opaca e biancastra, interno giallo brillante.

Sapore: dolce moderato, scioglie in bocca.

Dimensioni: 10-12 cm di lunghezza e 4-5 cm di larghezza. Lo spessore tipico è di circa 1 cm e il peso medio di 10 g.

Metodiche di lavorazione

La ricetta classica, e anche il decreto che ne disciplina la produzione, vede la presenza di soli tre ingredienti: farina, uova e zucchero. Una dose indicativa vede l'impiego di 80 g di zucchero, 100 g di farina e 4 uova, con la scorza grattugiata di mezzo limone, o anche meno. Per la lievitazione si può usare una piccola quantità di bicarbonato di ammonio.

Le tecniche produttive e le ricette possono essere abbastanza diverse, ma la spugnosità del prodotto si ottiene soprattutto grazie al "montaggio" del bianco d'uovo, che si aggiunge, montato a neve, ai rossi sbattuti con lo zucchero e poi con la farina.

L'impasto spumoso si cola subito su una teglia alveolata in forma di bastoncini, che deve essere molto pulita e ben unta, in alternativa si possono anche colare su un foglio di carta da forno; i biscotti vengono spolverizzati di zucchero prima della cottura.

Dopo la cottura, con l'uso di una spatola o di un raschietto, si staccano i *savoirdi* ancora caldi dallo stampo, e sono subito pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *savoirdi* sono prodotti in tutto il Piemonte.

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

Sono necessarie le normali dotazioni di pasticceria. Soprattutto la planetaria per montare l'impasto, ed un forno efficiente.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto, che è determinata principalmente dalla ricetta.

Appena prodotti, i savoiardi sono soffici e morbidi, ma col tempo tendono a perdere umidità e diventare secchi, senza per questo che il gusto si alteri. Se conservati in ambiente asciutto e fresco si possono conservare, secchi, per un periodo molto lungo. L'ideale è conservarli in una scatola di latta.

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 usano sacchetti di cellophane o vassoi da pasticceria.

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 loro origine, chiaramente espressa dal nome, si fa risalire in genere al XV secolo, in corrispondenza ad una visita del re di Francia ai duchi di Savoia. Sembra, però, che un dolce di medesima composizione, sotto forma di grande "gateaux" di pasta spugnosa, sia stato fatto preparare dal conte Amedeo VI nel 1348 per ingraziarsi Carlo di Lussemburgo, e questo abbia addirittura favorito il successivo sviluppo della dinastia.

Sebbene questo incontro sia avvenuto a Chambery, nella Savoia francese, è innegabile l'origine di questo morbidissimo biscotto. La ricetta si diffuse in tutti i territori di influenza piemontese, e così si ritrovano con la medesima ricetta anche in Sardegna.

Per dare una idea di quanto questi biscotti siano antichi, citiamo il pasticcere Giuseppe Ciocca, che nel suo *Pasticcere e Confettiere Moderno*, del 1907, afferma: "... così esistono ancora i biscotti detti savoiardi".

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa: Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986;

Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905;

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907;

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

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004.