

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TAJARIN

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

Caratteristiche

Si tratta di un particolare formato di pasta all'uovo. In pratica sono sottili tagliatelle, con la caratteristica di essere tagliate a mano, e quindi presentarsi con una certa irregolarità.

Provengono dalla più stretta tradizione delle Langhe e del Monferrato, in origine il prodotto era considerato come un piatto delle occasioni di festa.

Si cuoce come una normale pasta, ma la cottura è rapidissima, non più di 2-4 minuti, a seconda del metodo di preparazione.

I *tjarin*, dopo cottura, si condiscono come una normale pasta fresca, con un po' di burro, magari insaporito dalla salvia, o con sughi di carne o verdure. Molto caratteristico e tradizionale il sugo con fegatini di pollo, o frattaglie varie di pollo e coniglio. In stagione sono ideali con un sugo ai funghi. È abbastanza normale non abbinare i *tjarin* con il pomodoro, pur non essendo questa una regola culinaria specifica. Sicuramente il piatto che trionfa come abbinamento e come gusto sono i *tjarin* con una grattata di tartufo bianco.

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: pasta omogenea, prima della cottura tende a seccare all'aria. Dopo cottura non rigonfia se non pochissimo, la cottura deve essere molto "al dente".

colore: giallo più o meno intenso, prima e dopo cottura, a seconda del contenuto d'uova della pasta.

sapore: caratteristico, predomina l'uovo.

Metodiche di lavorazione

La preparazione classica prevede l'uso di 8-10 tuorli per kg di farina, poco sale e eventualmente un cucchiaino d'olio. L'impasto deve essere compatto e va lavorato a lungo. Dopo la fase di impasto in genere si lascia riposare la pasta in un canovaccio, meglio se poco umido.

Poi si formano dei fogli al mattarello, i più fini possibile, ma soprattutto il più regolare possibile, di modo da non avere differenze in cottura.

La sfoglia si arrotola poi su se stessa in modo da formare un rotolo, avendo cura di infarinare il foglio prima.

A questo punto, con coltello affilato si taglia il rotolo a strette fettine; una volta srotolate queste fettine costituiscono i *tjarin*.

Si possono cuocere subito o dopo una asciugatura che può durare anche un giorno, a scelta, avendo cura di infarinare il canovaccio su cui riposano.

Si cuoce e condisce come una normale pasta fresca.

Sulla composizione, essendo presenti solo due ingredienti determinanti (farina e tuorlo d'uovo, a volte una goccia d'olio) non ci si aspetterebbe una grande varietà di prodotti; invece, a seconda del numero di uova usate abbiamo *tjarin* più o meno pallidi.

Il numero di tuorli usati variano tra zona e zona, nelle zone di pianura è tipico fare *tjarin* molto pallidi con poche uova, non più di 4 per chilo di farina; in certi ristoranti di Langa si vantano invece *tjarin* fatti con 30 e più tuorli per chilo di farina.

Sono conosciute versioni in cui si usa un po' di farina di mais (meliga) per infarinare il prodotto finito e per non fare attaccare tra loro i *tjarin*.

Altre versioni prevedono l'uso di uova intere, la vecchia ricetta di F. Chapusot (1846), prevede l'uso del

burro e del parmigiano (o meglio del "formaggio raspato").

La ricetta del 1801, sulla "Cuoca Di Buon Gusto" dice che "li tagliarini prendono pregio dalla sottigliezza della sfoglia e del taglio...".

Quello che sempre manca è l'acqua, che non compare in nessuna ricetta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *tajarin* si producono in tutto il territorio piemontese e, in particolare, nelle Langhe e nel Monferrato.

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei *tajarin* sono matterello e coltello.

Per la produzione in opifici specializzati sono necessarie le impastatrici meccaniche, e dispositivi per la laminazione (sfogliatrici) e il taglio, che verrà molto regolare, a scapito di una certa grossolanità del taglio manuale, che costituisce un pregio, anche solo visivo, del prodotto casalingo.

Per evitare che i *tajarin* si attacchino tra loro è necessario spolverarli abbondantemente di farina

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi "pasta fresca da vendersi a peso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo si conserva in frigorifero, ma in stagioni fredde anche all'aria, per 2-3 giorni.

Negli opifici artigianali la conservazione deve essere fatta in frigorifero.

Si usano come contenitori del prodotto sfuso dei cartoni o vassoi di cartone alimentare, oppure vaschette di materiale plastico per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *tajarin* sono preparati normalmente, oltre che nelle cucine private, 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 3-4 giorni.

Un metodo per allungare la vita del prodotto senza ricorrere a conservanti o a espedienti che ne alterino la "tradizionalità" consiste nel confezionamento dei *tajarin* in vaschette termosaldate in atmosfera modificata. In questo caso è necessario indicare, tra le diciture di legge dell'etichetta, che il prodotto è in atmosfera modificata. Questo processo, quando usato, non inficia sostanzialmente le caratteristiche del prodotto, che si può continuare a considerare come tradizionale.

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 cuocere 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

I *tajarin* vantano origini antiche e il loro radicamento sul territorio addirittura sposa note canzoni piemontesi di cui si è persa l'origine: ricordiamo la "*Monferrina*", dove "...ris e còj e tajarin /guarda un pòch coma balo bin...".

Nel suo "*Grandi piatti del Mondo*" Robert Carrier pone i *tajarin* e il bunet come soli rappresentanti della cucina piemontese nel mondo.

L'origine è talmente remota da non poter essere certamente datata, ma essendo già codificati nel 1801, se ne può presumere una storia che affonda le sue radici nella cucina popolare di sempre.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766

Anonimo, *La Cuciniera Piemontese (che insegna con facil metodo)*, stampato a spese di Beltamo Antonio

Re, Vercelli, 1771

Anonimo, *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia*, Stamparia Benfa e Ceresola, anno IX Repubblicano, Torino, 1801

Giovanni Vialardi *Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e Relativa Confetteria*, 1854

Vittorio di S. Albino, *Grande Dizionario Piemontese-Italiano*, 1859

Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico

Robert Carrier, *Grandi piatti del Mondo*, Mondadori, 1970

De Agostini, Novara, 1975, p. 27