

## Categoria G

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

### **2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA PALPITON**

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

#### **Caratteristiche**

La *torta palpiton* è di forma tonda, sottile, di colore scuro per la presenza di cioccolato, e dalla consistenza non omogenea e grossolana.

Questo dolce dall'aspetto rustico si lega ai festeggiamenti dei santi patroni nell'area biellese, anche se ora si prepara tutto l'anno.

Si presenta come una classica torta di pane, da servire a fette come dolce di fine pasto.

Il gusto è complesso ed elaborato, e gli ingredienti sono molto caratteristici, trovando tra questi, principalmente, le pere estive delle campagne biellesi che, secondo tradizione, devono essere cotte nel caramello prima della preparazione dell'impasto.

È caratterizzata dalla presenza di pane raffermo, che ne rappresenta l'aspetto "povero", e di cacao, mandorle, uvetta, uova e scorza di limone. Notevole la presenza di una piccola quantità di liquore, di solito fernet. Si noti l'assenza di farina, sostituita dal pane, e la mancanza di lievito.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

*Consistenza:* umida e compatta, senza alveolatura, struttura disomogenea.

*Odore:* predominante di amaretto, poi di cioccolato e infine limone.

*Colore:* molto scuro, tra il cacao ed il caramello.

*Sapore:* complesso, poco dolce, spunto tenue di limone, prosegue con intenso sapore di amaretto e cacao. Retrogusto lungo di frutta secca e leggermente amaro.

*Dimensioni:* tortine rotonde di varia misura, da circa 300 fino a 500 g. Spessore circa 2 cm.

#### **Metodiche di lavorazione**

La torta, in genere prodotta nei laboratori di pasticceria locali, si può anche produrre in modo casalingo.

La *torta palpiton* è un dolce da forno ottenuto con i seguenti ingredienti: 2 kg pere, 100 g burro, 200 g zucchero, 200 g amaretti, la scorza di un limone, due pagnotte di pane raffermo inzuppate in acqua o latte, 100 g cacao in polvere, 5 uova, 100 g di uva sultanina lavata e asciugata, un bicchierino di fernet.

Le pere devono essere tagliate sottili, si cuociono in un tegame di terracotta in cui è stato fuso il burro con lo zucchero. Si aggiunge la scorza di un limone, tagliata a listarelle, ed un pizzico di sale. Le pere si cuociono così finché appaiono sode ed asciutte.

Al composto freddo si aggiunge il pane strizzato, gli amaretti sbriciolati, il cacao, la scorza di limone grattugiata ed il fernet. Si incorporano, infine, le uova e l' uva sultanina, ottenendo un impasto denso ed omogeneo.

L'impasto si deposita in teglia unta abbondantemente, o più classicamente in una "*basea*" di terracotta imburata e sulla massa si può aggiungere una noce di burro; si cuoce quindi in foro a circa 180 °C fino a quando il colore vira al bruno scuro.

Dopo la cottura si può ulteriormente spolverare la superficie con polvere di cacao amaro.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La *torta palpiton* è prodotta in alcune pasticcerie del biellese. Soprattutto è considerato il dolce locale di dei comuni di Serra, di Zubiena e di Mongrando.

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,**

## **IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Nelle pasticcerie per la produzione della *torta palpiton* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, pentolame, forno.

Il confezionamento è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

## **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. La torta non si conserva più 15 giorni, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

## **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 luogo d'origine della *torta palpiton* è ancora oggetto di discussione, essendo contesa tra Occhieppo e Mongrando, anche se sembra più probabile che la primogenitura sia attribuibile al secondo.

Di certo la ricetta risale al primo '800, quando viene descritta la torta prodotta nel mese di agosto in occasione delle feste patronali di alcuni paesi del biellese, in particolare, di Mongrando, di Curanuova per la festa dell'Assunzione e di Ceresane per il Carmine. La produzione nel mese di agosto spiega anche la presenza delle pere tra gli ingredienti, essendo queste di stagione; d'inverno, quando le pere non c'erano, si utilizzava la zucca unita a tutti gli ingredienti del *palpiton*, e si faceva la "*torta d'suca*".

L'uso del fernet è stato introdotto alla fine dell'800.

Nella guida turistica "*Biella e il Biellese*", di G. Fontanella, la *torta palpiton* è erroneamente indicata come originaria di Miagliano, dove, a causa di questo "dolce errore", dalla celebrazione del millennio, avvenuta nel 1971, è diventata il dolce tipico del paese e viene riproposto durante le sagre estive.

Ancora oggi, a ferragosto, esiste il concorso della "regina del Palpiton" in occasione della festa della Madonna Assunta di parrocchia S. Maria, con la presenza della tradizionale "torta del Palpiton".

Attualmente la torta ha perso la sua caratteristica di dolce di ricorrenza.

### **Bibliografia:**

G. Fontanella, *Biella e il Biellese nel turismo e nell'industria*, Unione Industriale Biellese, Biella, 1969

G. Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fè (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

AAVV, *I Dolci delle Feste*, Touring editore, Milano, 2004