Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: VIOLETTE CANDITE

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

Caratteristiche

Le *violette candite* sono costituite da fiori di viola imbevuti e ricoperti di zucchero.
Hanno la forma e il colore del fiore, e sono usati, nella tradizione cuneese, come raffinata e preziosa decorazione dei vassoi di *marron glacés* nelle pasticcerie, o per offrire gli stessi marroni agli ospiti, a casa propria.
Derivano da una antica tradizione, forse araba, di candire i fiori, ma tale abitudine era legata all'uso dei fiori come spezie o a fini curativi.
Sono rari e piccoli gioielli dell'arte pasticcera, che trovano in Borgo S. Dalmazzo, a Cuneo, l'ultima espressione produttiva.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: delicata e vagamente croccante.
Odore: di viola.
Colore: dei fiori di viola usati. Zucchero cristallizzato sulla superficie.
Sapore: dolce, delicato di fiori, retrogusto lievemente amarognolo.
D*imensioni medie*: come dei fiori di viola.

Metodiche di lavorazione

Tecnicamente non si tratta di una vera e propria canditura, ma di una cristallizzazione o *brillantatura*, in quanto i fiori così ottenuti sono ricoperti di una leggera crosta di cristalli di zucchero.
I fiori devono essere freschi e sani, i petali robusti, preferibilmente raccolti nelle prime ore del mattino, tagliando il gambo a circa un centimetro dal fiore. E' preferibile partire da fiori coltivati in campo aperto e non in serra, perché più consistenti.
I fiori ben asciutti sono trattati uno a uno con una soluzione di gomma arabica, questa operazione rende il petalo disteso e più adatto a ricevere lo zucchero. A questo punto i fiori sono spolverati con zucchero semolato.
I fiori zuccherati sono poi deposti, distanziati uno dall'altro, nelle *brillantiere* (cassette con doppio fondo forato, dotate di rubinetto per lo scarico dello sciroppo).
Si versa sulle *brillantiere* il cosiddetto "*brillante*", ossia uno sciroppo ad alta concentrazione zuccherina (circa il 70%), freddo, fino a coprire i fiori, e si pone tutta la *brillantiera* in stufa tiepida, a circa 35°C.
Dopo circa 6 ore di stufatura si fa defluire dal fondo della *brillantiera* lo sciroppo, cosicché i fiori rimangano all'asciutto.
I fiori così trattati si fanno poi asciugare in luogo tiepido.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *violette candite* si producono ancora a Borgo S. Dalmazzo (CN).

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

Come già detto, i fiori devono essere robusti, possibilmente non di serra e raccolti al mattino.
È del tutto evidente quanto questi siano delicati; sia il colore che il profumo tendono a svanire durante il processo; bisogna quindi operare con delicatezza e competenza.

Le attrezzature per la produzione sono la brillantiera e contenitori per la produzione dello sciroppo zuccherino. È necessaria poi una stufa e un locale tiepido per l'asciugatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.
Per compensare la perdita di profumo, inevitabile nel tempo, si può mettere nel contenitore per la conservazione delle *violette candite* un batuffolo di cotone imbevuto di alcune gocce di essenza naturale di violette. Si conservano per molto tempo 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

La canditura è stata uno dei primi metodi di conservazione di alcuni frutti e vegetali conosciuta, anticamente si usava sciroppo di palma e miele o anche solo miele. La tecnica avrebbe origini arabe, e il nome stesso: canditura deriverebbe dall'arabo-persiano *qandat* e dal sanscrito *khandakah,* ossia *zucchero*.
Le prime testimonianze di canditura di frutti e fiori, come le rose e le viole, si hanno nel mondo arabo; verso il '500 la tecnica comincia a diffondersi in Europa. Dapprima i fiori canditi furono usati come delle spezie, ma con la nascita e lo sviluppo dell'*arte bianca* i canditi passarono nelle mani dei pasticceri.
Le *violette candite*, in Piemonte, erano servite classicamente con i “Marrons glacés”, di cui decoravano i vassoi di esposizione nelle pasticcerie; per acquisti consistenti di marrons glacés, il fortunato acquirente conquistava in omaggio una o due violette candite.
Questo dolce è attualmente molto difficile da trovare sul mercato, in quanto vi è un’unica azienda cuneese che continua a produrli, in quantità molto limitata e a prezzi molto elevati.
È più frequente vedere sul mercato dei dolcetti in forma di fiore di viola, ma si tratta di solito di semplici caramelle di zucchero.

Bibliografia:
Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione CCIAA del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999