

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: ZEST DI CARIGNANO

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

Caratteristiche

Gli *Zest di Carignano* sono listarelle di scorza d'agrumi candite. I più comuni sono d'arancia, ma possono anche essere di limone, cedro o bergamotto.

Sono un dolce che trae probabilmente la sua origine dalla volontà di non sprecare la buccia delle arance coltivate nelle "orangerie" dei nobili.

Gli ingredienti sono semplici, essendo solo zucchero e scorza d'agrumi, ma la produzione, se fatta con metodi manuali, è lunga e laboriosa.

Si presentano come dei morbidi bastoncini del colore del frutto da cui derivano, cosparsi abbondantemente di zucchero. A volte si trovano parzialmente ricoperti di cioccolato fondente.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, gommosa ma tenera e croccante.

Odore: forte di agrumi.

Colore: dell'agrumi usato. Zucchero cristallizzato sulla superficie.

Sapore: dolcissimo, delicato di agrumi, retrogusto lievemente amarognolo.

Dimensioni medie: listarelle di circa 5-7 cm di lunghezza, circa 0,5 cm di larghezza, spessore come della buccia del frutto.

Metodiche di lavorazione

La ricetta tradizionale è descritta da un confetturiere di Carignano del Settecento, Pietro Caligaris, e da allora si tramanda di generazione in generazione.

Per 1 kg di scorze e 1 kg di zucchero le fasi produttive sono in sintesi le seguenti:

Si mettono le scorze in acqua fresca a coprirle per 24-48 ore; l'acqua può essere conservata per preparare la soluzione zuccherina; si fa bollire le scorze scolate in acqua fino a quando si passino con uno stecchino senza grande sforzo, o che ai denti siano tenere; si scola e si lavano cambiando l'acqua due o tre volte, eseguire una scolatura finale; si prepara la soluzione zuccherina sciogliendo lo zucchero a parte in acqua calda e si lascia intiepidire; si immergono le scorze nella soluzione zuccherina, provocare il bollore e raffreddare ripetere 2 volte e lasciare raffreddare.

Dopo un giorno togliere le scorze e concentrare la soluzione zuccherina, che nel frattempo si sarà arricchita dell'acqua degli zest, facendola evaporare al fuoco; rimettere gli zest nella soluzione concentrata e ripetere i bollori; ripetere per 8 giorni, sempre riprendendo e concentrando la soluzione zuccherina ogni giorno; l'ultimo giorno togliere gli zest dal bagno zuccherino e mettere a scolare su una griglia o un setaccio. Dopo che saranno secchi, rotolarli nello zucchero cristallino.

Questo metodo è particolarmente laborioso e lungo, e le varie fasi possono essere ridotte a piacere, ottenendo però prodotti diversi. Più è breve il tempo di canditura, meno zucchero conterranno gli zest, che dovranno essere consumati in tempi più brevi.

Dopo il procedimento descritto, è possibile ricoprire parzialmente o totalmente gli zest con cioccolato fondente, opportunamente temperato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli zest sono prodotti a Carignano (TO).

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

Le materie prime sono di fondamentale importanza per la produzione degli zest, in quanto il gusto finale è direttamente influenzato da quello degli agrumi impiegati.

I frutti devono essere sani, non molto maturi, ma non acerbi, di buon colore e soprattutto non trattati superficialmente con cere o altri miglioratori dell'aspetto.

Le attrezzature per la produzione sono delle semplici casseruole, o per produzioni più sofisticate, delle boules di canditura in rame. Servono poi griglie e coltelli per la sfilettatura degli agrumi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.

Si conservano per molto tempo in luogo fresco e asciutto, ma tendono a perdere profumo e diventare leggermente secchi. È ideale conservarli a casa in barattoli di vetro chiusi.

Si vendono sfusi e confezionati in semplice sacchetto di carta, oppure su vassoietti da pasticceria. Si possono trovare in confezioni più elaborate, quali scatole o sacchetti.

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 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, si hanno vicino al Piemonte, in Liguria, a partire dall'anno 1000 d.c.; verso il '500 la tecnica comincia a diffondersi in tutta Europa.

Il nome zest, secondo il *Grand Dictionnaire Universel Du XIX Siecle* di Larousse (1876) lo definisce "piccolo trancio di scorza di agrume".

Anche Don Casimiro Zalli, nel suo *dizionario piemontese - italiano - latino - francese* del 1815 definisce lo zest "*pezzetto di scorza di melarancio confetta*".

Anche in Piemonte si diffonde la canditura di frutti e di scorze di agrumi, e in qualche località diventa, con il passare del tempo, un prodotto tipico del luogo: a Carignano, in provincia di Torino, la produzione degli *Zest di Carignano* è preesistente al XIV secolo e resta in voga fino alla fine del '700.

Il riferimento a Carignano è però preciso e diretto, infatti l'unica ricetta che ci è pervenuta è quella di un confetturiere di Carignano del Settecento, Pietro Caligaris.

Inoltre, nel 1516, gli *Zest di Carignano* sono menzionati con il termine "*gestes*" in una lettera che la Duchessa Bianca di Monferrato invia, il 9 ottobre, dal suo castello di Carignano al duca di Savoia Carlo III.

Le scorze d'arancia provenivano dalle *citroniere*, o *orangerie* che erano presenti in tutte le residenze nobili, ed anche nel castello di Carignano. I famosi vasi di "citroni" del castello furono poi fatti trasferire dal Principe Tommaso nel 1644 alla dimora di Racconigi, ma i Carignanesi continuarono la produzione di queste piccole delizie, tanto amate dalla Duchessa Bianca, sepolta nella Chiesa di Nostra Signora delle Grazie.

Poi gli *Zest di Carignano* rappresentarono per secoli un simbolo della città, un dono fatto dai Sindaci ai loro ospiti, e tra questi ve ne furono di molto illustri: i Duchi Vittorio Amedeo I e II, con le relative "Madame Reali", il cardinale Giulio Mazzarino e l'ambasciatore francese Servien, che avrebbero poi firmato il Trattato di Cherasco, i Re Carlo Felice e Carlo Alberto ed i principi ereditari Vittorio Emanuele II e Umberto II.

A completare questa vasta serie di citazioni, in un articolo per il giornale "Il Nazionale" (1932), lo storico carignanese Giacomo Rodolfo scriveva: "*Vanta Torino i suoi grissini, i vermout e il bicerin, Alba i torroni, Chivasso i nocciolini, ma nessuna altra città del Piemonte può vantare un suo prodotto tanto antico quanto i ZEST di Carignano, che vengono preparati con le scorze d'arancia, di bergamotto, di*

limone, di cedro e glassate con zucchero".

Bibliografia (oltre ai citati):

AAVV, *Grand Dictionnaire Universel Du XIX Siecle*, Larousse , 1876

C. Zalli, "*Disionari Piemonteis, Italian, Latin e Fransèis*", Carmagnola, 1815

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato
Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Anteprima, 2004