Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: GRAMOLINO

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

Il *Gramolino* è una sorta di brioche di forma ovale del peso variabile dai 60 ai 120 g prodotta dalle panetterie e dalle pasticcerie di Galliate (NO). Nacque come dolce per la festa di San Giuseppe pubblicizzato già agli inizi del Novecento. Attualmente viene prodotto tutto l'anno con metodo differente tra le panetterie e le pasticcerie. Le prime fanno un impasto a lievitazione lenta utilizzando lievito di birra mentre le pasticcerie adottano un metodo di lievitazione simile a quello dei panettoni, con pasta acida.
L'origine del nome è legata al termine gramola che il Cherubini così definisce: "*grémola term. dei fornai, gramola, ordigno composto d'una stanga premente infissa dall'un de' suoi capi in un tavolato sul quale si viene con essa battendo e ribattendo la pasta da pan di grano per renderla soda*". Di qui gremolàa, detto di pane lavorato a gramola e impastato più sodo di quello lavorato a mano, gremolàa "pieno di bernoccoletti o enfiati", detto del pane quando ne ha la corteccia tutta piena e gremolìn (o gramulìn) "bernoccolino, ciò che rileva alquanto dalla superficie nelle paste e nei pani".
Il *Gramolino*, fatto anticamente di semplice pasta di pane, era ancor più ricco di 'gramolini' grazie anche alla granella di zucchero che ne ricopriva la superficie.
Il nome non è da confondere con una facile interpretazione paretimologica che vorrebbe legarlo a gramulîn a gramè o gramulè bruciacchiare, caratteristica del brüşarêu, un altro dolce locale.
(Fonte: Angelo Belletti, Angelo Jorio "Parole e fatti. Dizionario storico-linguistico galliatese. Volume primo A-G", Gruppo Dialettale Galliatese).

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: morbida, spugnosa con alveolatura finissima e regolare
Odore: gradevole di brioche con intenso sentore di burro e sullo sfondo note agrumate e/o di vaniglia
Colore: esternamente bruno nocciola chiaro, internamente di colore tipico giallo chiaro luminoso dipendente dalla quantità di uova impiegate. Si può notare la presenza di uva passa e/o canditi.
Sapore: dolce, prevalente di burro e uova con retrogusti agrumati e/o vanigliati
Dimensioni: le pezzature variano dai 60 ai 120 g secondo le abitudini del panettiere o del pasticcere e secondo le richieste del mercato

Metodiche di lavorazione
La preparazione del *Gramolino* è piuttosto lenta e laboriosa. I pasticceri come prima accennato, realizzano il dolce secondo un metodo analogo a quello impiegato per i panettoni. Si prepara uno starter utilizzando pasta madre (pasta acida), farina ed acqua. Dopo circa 4 ore o più si fa un primo impasto con farina, una parte di burro, zucchero e uova e si lascia lievitare per 8-12 ore. Trascorso questo tempo, si impasta nuovamente incorporando altro burro, zucchero, la maggior parte delle uova e, secondo il gusto del pasticcere, un poco di miele, vaniglia o vanillina, aroma arancio o limone, canditi e/o uvetta. Si fa nuovamente lievitare poi si procede alla spezzatura dell'impasto il quale viene fatto lievitare per 30-45 minuti in cella di lievitazione ad umidità controllata prima di essere passato nella formatrice per conferire la caratteristica forma oblunga di circa 20 cm. Si passa nuovamente in cella di lievitazione a 28-30 °C con molta umidità per altre 3-4 ore. Prima di infornare i *Gramolini* si procede a pennellarli con uovo e a spolverizzarli con zucchero in granella. La preparazione tradizionale prevede l'utilizzo di ingredienti naturali senza l'utilizzo di conservanti. Il tempo di cottura si aggira intorno ai 20 minuti. I panettieri invece adottano un metodo più veloce preparando una "biga" con circa l'1% di lievito di birra. Quando la "biga" è lievitata si prepara l'impasto aggiungendo tutti gli ingredienti e altro lievito di birra. Si fa lievitare per circa un'ora poi si procede alla spezzatura e si fa

nuovamente lievitare per un'altra ora circa a una temperatura di 28-32°C e circa il 70% di umidità. I "Gramolini" preparati con il lievito di birra devono essere consumati in giornata, altrimenti perdono sofficità e risultano duri.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Galliate (NO).

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

Le attrezzature di lavorazione sono quelle di un normale laboratorio di panetteria o di pasticceria. Per grandi numeri, sono utili un macchinario per effettuare le pieghe dell'impasto, una macchina spezzatrice e un altro macchinario per trasformare la pallina lievitata in ovale, la caratteristica forma del "Gramolino".

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o di pasticceria, in regola con la normativa igienico-sanitaria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita diretta al pubblico i "Gramolini" si conservano direttamente su vassoi e vengono venduti in sacchetti di carta o posti su piccoli vassoi avvolti con carta per alimenti. Alcune pasticcerie confezionano i "Gramolini" in sacchetti di cellophane trasparenti o altro materiale a norma di legge.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Le prime notizie certe che documentano la produzione dei gramolini risalgono al 1909. Nel 1925 compare come specialità all'interno di un'inserzione del Biscottificio Domenico Pomella, inventore della ricetta, in occasione del primo circuito motociclistico organizzato dal moto club di Galliate. (Fonte: Andar per Feste, sagre e fiere nel Novarese).

Il *gramulîn* ebbe la sua celebrazione poetica nell'anno 1939, attraverso una canzone carnevalesca ancora oggi famosa, frequentemente suonata e cantata in paese: "*Gajà e i so bunbón*", parole di *Venuto*, musica di *Casinòn* (I 530). Dove, tra l'altro, si vuole sfatare la diffusa convinzione che il *gramulîn* sia una specialità solo stagionale, circoscritta alla festa di S Giuseppe:

I gramulîn a l'è 'n bunbón
da mangè ògni stagión.
O d'invèrnu o da d'istà
sêu i stòngu in mäj ristà

(Fonte: Angelo Belletti, Angelo Jorio "Parole e fatti. Dizionario storico-linguistico galliatese. Volume primo A-G", Gruppo Dialettale Galliatese).

Sandro Doglio nel suo "Dizionario di gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995 descrive il "Gramolino" con il termine dialettale "Gramolitt".