Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTI DELLA SALUTE

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

Caratteristiche

I *Biscotti della salute* sono delle specie di fette biscottate ricavate da un filone di pane, in genere cotto su una placca e non su uno stampo. Questo conferisce a questi biscotti una forma tipica di fetta di pane, ovale a forma di una mezza luna.
Il gusto è poco dolce, sono particolarmente ricercati per la leggerezza e la grande friabilità, può essere presente anche un leggero sentore di anice.
Sono un prodotto relativamente povero, una via di mezzo tra il pane e i biscotti, di tradizione molto antica.
Naturalmente il nome di *Biscotti della salute* richiama caratteristiche salutistiche che appartengono alla tradizione popolare e non certo alle virtù benefiche di questo prodotto
Il commercio di *Biscotti della salute* ha avuto un grande impulso soprattutto nel dopoguerra, grazie ai ferrovieri, che li trasportavano in scatole di latta nei paesi vicini.
Ricordano gli antichi biscotti del Lagaccio, quartiere di Genova, ma sono prodotti da secoli in Piemonte, dove sono conosciuti anche col nome di "crocion" nell'albese. Si usano come base per spalmare creme dolci, ma vanno bene anche come supporto per companatici salati. Si possono consumare inzuppati nel latte o nel the.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: spugnosa e secca, leggerissimi e friabili, croccanti con alveolatura fine; alcuni presentano buchi più grandi e irregolari.
Odore: di brioche o di anice se presente.
Colore: ambrato sulle due superfici, più chiaro l'interno; bordo esterno più scuro ma non bruciato.
Sapore: dolce moderato, leggero di anice, si scioglie in bocca.
Dimensioni: costanti, 8-14 cm di lunghezza e 4-6 cm di larghezza. Lo spessore può andare da 1 a due cm; il peso medio va da 8 a 20 g .

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: farina di grano tenero tipo “00”, lievito naturale, zucchero, grassi vegetali o olio, sale e aromi. Alcuni produttori usano latte in polvere.
Il processo di produzione è un processo simile a quello della produzione del pane, ma con una fase finale di tostatura. È quindi molto lungo per via delle diverse fasi di lievitazione che si succedono tra un impasto e l'altro. Schematicamente si procede nel seguente modo.
Si prepara il lievito madre. Si impasta il lievito con farina e acqua, formando una massa che si lascia lievitare tutta la notte. Al mattino si impasta la massa lievitata con altra farina, acqua, e i restanti ingredienti. L'impasto viene rovesciato in una "spezzatrice" dove è dapprima spezzato in boli di circa 1 kg. Questi sono "pirlati", ossia arrotolati su se stessi, e poi "filonati", cioè resi lunghi come un filone di pane e deposti su teglie. Dopo un'ulteriore lievitazione in camera calda si infornano a 180 °C per 60 minuti. I filoni cotti si lasciano raffreddare per un giorno, poi si tagliano a fette e, posati su di una rete, si ripassano in forno per il processo di tostatura, che si fa in forno ben caldo (240 °C per circa 10 minuti).
Per la preparazione casalinga si possono usare gli ingredienti nelle seguenti proporzioni:
500 g di farina, 50 g di lievito di birra, 150 g di zucchero, 100 g di burro, un pizzico di sale e alcune gocce di liquore all'anice.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Biscotti della salute* sono prodotti in tutto il Piemonte, l'epicentro produttivo più importante è Ovada, crocevia delle culture culinarie piemontese e ligure (AL).

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

Sono necessarie le normali dotazioni di pasticceria e panetteria, più alcune dotazioni dedicate: impastatrice, spezzatrice, filonatrice, pirlatrice e un forno per la cottura dei filoni e uno per la tostatura. È possibile produrre i *Biscotti della salute* anche in casa, con una certa laboriosità dovuta ai faticosi impasti e ai lunghi tempi di lievitazione. Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto, che è determinata principalmente dalla ricetta.
Un tempo i biscotti venivano confezioni in carta oleata, e ogni pacchetto fatto a mano era riposto in scatole di latta quale riparo dall'umidità. Ora sono venduti in sacchetti di materiale plastico per alimenti.
Una conservazione in ambiente fresco e soprattutto asciutto ne permette una conservazione per lunghi periodi, anche fino ad un anno.

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. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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 biscotti del Lagaccio, progenitori del biscotto della salute, nacquero nel 1593 nel quartiere del Lagaccio, a Genova, dove esistette, fino agli anni '60 un bacino artificiale. All'epoca un forno iniziò a produrre questi biscotti, che erano l'ideale per la conservazione in barca.
Questo tipo di versatile pane dolce si diffuse rapidamente, e dalla Liguria si diffuse in Piemonte, tramite quel crocevia di culture che era ed è l'Oltregiogo, area dell'alessandrino al confine con la Liguria.
I *Biscotti della salute*, anche conosciuti come "crocion" in Piemonte, sono talmente radicati sul territorio piemontese, che ne troviamo due citazioni molto antiche: da V. di S. Albino, nel G*ran Dizionario piemontese-italiano* del 1859, dove nella ricetta compaiono le uova e non i grassi; e nell'ancora più antico *Vocabolario Piemontese-Italiano* di Michele Ponza da Cavour, edito a Torino nel 1830.
La fortuna e la diffusione dei *Biscotti della salute* in Piemonte, è certamente dovuta all'imprenditore Walter Marchisio, che fondò a Torino nel 1922 la Wamar. Questa modernissima azienda rese famose le buste gialle con la "W" rossa in evidenza, in cui erano confezionati questi biscotti. Probabilmente egli fu anche il primo a denominare così questi biscotti per scopi commerciali. Infatti l'Artusi, nel suo famoso ricettario del 1891, già usava questo nome per un biscotto fatto, però, con lievito chimico, e appunto definito "biscotto della salute" e corredato del commento: "*State allegri, dunque, perché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Matusalemme*".

Bibliografia:
M. Ponza da Cavour, *Vocabolario Piemontese-Italiano*, Stamperia Reale, Torino, 1830
Vittorio di S. Albino, *Gran Dizionario Piemontese-Italiano*, Società l'Unione Tipografica Editrice, Torino, 1859
Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Landi, Firenze, 1891
Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907
Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004