Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BONET

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

Caratteristiche

Il *bonet* è un dolce tecnicamente simile ad un budino. La base della ricetta prevede sempre la presenza di uova e latte che rapprendono durante la cottura.
Si prepara in stampi rettangolari da circa 1-1,5 kg, le dimensioni finali del dolce sono circa 12x8x25 cm.
È comunemente preparato anche in stampi monoporzione o multiporzione con forme di fantasia; tradizionalmente infatti, lo stampo tronco-piramidale ricordava il tipico cappello piemontese da cui deriva il nome del dolce stesso.
Il dolce si è sviluppato nelle campagne langarole, e vista la relativamente facile realizzazione si è diffuso su tutto il territorio piemontese.
La ricetta base prevedeva l'uso di uova, latte e zucchero, il tutto sbattuto e messo a cuocere in uno stampo con il fondo cosparso di zucchero caramellato; nel tempo la ricetta si è arricchita del cacao e di altri ingredienti "accessori", quali ad esempio buccia grattugiata di limone, amaretti sbriciolati, nocciole a pezzi o in pasta, liquori vari come fernet o rhum, caffè. Attualmente si intende per *bonet* il prodotto contenente cacao e amaretti pestati.

Consistenza: omogenea e densa, compatta e soda, raramente spugnosa.
Colore: di cioccolato più o meno chiaro.
Sapore: dolce, tipico del cacao con richiami di uovo e latte e amaretti.

Metodiche di lavorazione

La ricetta base nelle sue varianti più comuni è la seguente: latte intero 1 l, zucchero 100-300 g, uova intere 5-10, cacao amaro 50-100 g, amaretti sbriciolati o macinati 50-150 g, rhum (o cognac, fernet, grappa, ecc...) 20-40 ml.
Sbattere le uova con parte dello zucchero, unire gli altri ingredienti e mescolare evitando grumi. Preparare a parte il caramello e colarlo sul fondo dello stampo. Versare poi il preparato liquido nello stampo e cuocere a bagnomaria nel forno per 40-50 minuti, fino a quando il composto si è completamente rappreso. La temperatura di cottura non deve provocare la bollitura dell'acqua del bagnomaria, poiché si formerebbero buchi (bolle d'aria) sulla parte esterna della massa del dolce.
Dopo raffreddamento il *bonet* si capovolge sul piatto da portata e si serve freddo al cucchiaio.
La conservazione va necessariamente fatta in frigorifero.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *bonet* è prodotto sull'intero territorio piemontese.

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

Le attrezzature per la produzione sono semplici contenitori, frusta o sbattitore meccanico, stampi, teglia per cottura a bagnomaria e forno. Per la vendita si usa in genere lo stesso contenitore usato per la cottura.
Il prodotto di gastronomia è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *bonet* è prodotto normalmente nei locali di preparazione di gastronomie e pasticcerie, nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.
Il prodotto si consuma entro pochi giorni dalla produzione, ma la conservazione deve comunque essere fatta in frigorifero.

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

L'etimo del nome è evidente: si rifà al termine *bonet*, che in piemontese significa berretto.
Il nome *bonet* significa anche attrezzo da cucina di forma congruente al nome.
Le origini del termine che descrive l'attrezzo sono già spiegate nei seguenti testi:

Dizionario Piemontese, Italiano, Latino e Francese del prete Casimiro Zalli di Chieri (1830): *vaso di rame stagnato a foggia di berretta ad uso pasticceria*

Gran Dizionario Piemontese/Italiano di Vittorio Sant'Albino (1859), alla voce Bonèt, oltre alla descrizione del cappello, compare la voce: *Bonet da cusin-a:trattasi di forma. vaso di rame stagnato, imitante alla grossa un berretto,nel quale si fanno cuocere i pasticci o altro.*

Il dolce e la sua ricetta sono citati ne *"La Cuoca di Buon Gusto"* (1801): che fosse *"il latte nel berrettino, una specie di budino a base di latte, tuorli d'uova, zucchero, biscotti amaretti e della frutta candita"*

Infine, la codifica avviene, in due varianti, sul "*Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e Relativa Confettureria* "di Giovanni Vialardi (1854): le due varianti sono "*crema rappresa al bagno di maria al cioccolato"* e la "*crema rappresa al bagno di maria alle nocciuole"*. Nella prima sono assenti gli amaretti, la versione con nocciole è ancora parecchio comune nei territori dove la nocciola è comunemente coltivata, come le Langhe e l'Alta Langa

Bibliografia (oltre ai citati):
Laura Gras Portinari, Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta, Mursia, Milano, 1971
Giovanna Ruo Berchera, *Una Tavolozza di Sapori Regionali,* Nuova Tempi Stretti, Bologna, 1996
Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Montiglio, 1999
Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000
AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. "il Punto", Torino, 2010