



LE COSE DA NON PERDERE

► **Amaretti:** dolcetti squisiti, morbidi e fragranti, si trovano a Gavi nella versione classica, a base di mandorle dolci e amare, o in gustose varianti, da Ovada a Novi.



► **Krumiri:** golosi pasticcini di fragrante frolla, dalla foggia ricurva a forma di "baffo", nascono a Casale ma sono ormai conosciutissimi a livello nazionale.



► **Baci di dama:** tortonesi e novesi si contendono da più di un secolo la paternità di questi stupendi pasticcini, formati da due piccole sferette di frolla a base di mandorle unite da una striscia di cioccolato fuso.



► **Cioccolato e cioccolatini:** prodotto di punta del novese, dalle produzioni industriali di alta qualità fino ad arrivare alle forme più raffinate di lavorazione artigianale.



► **Caramelle:** a partire da un solo ingrediente di base, lo zucchero, la storica abilità dei maestri pasticceri e confettieri Alessandrini riesce a creare colorati bocconcini di bontà.



► **Torrone:** diffuso in tutto l'alessandrino, questo duttile dolce già conosciuto ai tempi di Plinio, si differenzia dal parente cremonese per l'utilizzo della nocciola al posto della mandorla.



► **Canestrelli al Gavi:** le ciambelline della tradizione, con più di mille anni di storia alle spalle. Farina, strutto, lievito, olio e vino (oggi Gavi D.O.C.G) compongono questi friabili biscottini, venduti nel Novese e nell'Ovadese.



► **Biscotti della salute:** tradizionale prodotto da forno della pasticceria ovadese, questa fragrante fetta biscottata tagliata diagonalmente e arricchita di un lieve profumo di anice, è una variante più leggera dei tipici Lagaccio genovesi.

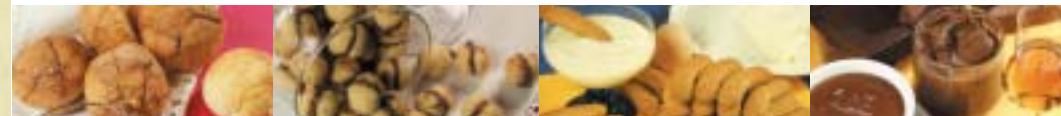


► **Gazzosa:** tradizionale bibita gassata tortonese a base di essenze naturali. Contiene oltre cinque tipi diversi di succo, zucchero extra fine, senza conservanti.





I Krumiri



Edizione
2003

LA DOLCE VIA



INDICE

Introduzione	Pag. 6
Il progetto	Pag. 8
Il testimonial	Pag. 11
Dolcezze che conquistano il mondo	Pag. 13
<small>Nomi e ricette di fama internazionale</small>	
Dolcezze che conquistano i buongustai	Pag. 29
<small>Prelibatezze tipiche che meritano un peccato di gola</small>	
Dolcezze di cucina	Pag. 41
<small>Prelibatezze tipiche da ricercare in ristoranti e agriturismo</small>	
Dolcezze bio	Pag. 49
<small>Per chi non sa rinunciare alla dolcezza, biologica però</small>	
E per accompagnare e concludere... ..	Pag. 57
<small>Caffè, vini e distillati tipici</small>	
Dolcezze per ogni stagione	Pag. 67
<small>Un dolce, dolcissimo calendario</small>	

6



C'è in Piemonte una terra il cui fascino sta tutto in un eloquente invito a riscoprire la vita semplice e antica e le prelibate attrattive enogastronomiche. Un luogo non lontano geograficamente dalle grandi Milano, Torino e Genova, ma che tuttavia conserva ancora oggi i ritmi e le atmosfere legate ad una dimensione più umana e genuina, che ha saputo evolversi nel rispetto delle tradizioni. Un angolo di terra in cui è possibile ritrovare attimi di tranquillità e rientrare in contatto con la natura, passando con disinvoltura dalle più suggestive riserve naturali alle più moderne e confortevoli comodità cittadine. Un luogo fedele al suo passato, prossimo o remoto, com'è nell'indole delle genti piemontesi e, nello stesso tempo, aperto agli influssi di diverse culture regionali.

L'alessandrino è terra di dolcezze squisite e raffinate, grazie anche alle contaminazioni che le sue tradizioni gastronomiche hanno subito nei secoli con la migliore cucina ligure, lombarda e piacentina. Amaretti, baci di dama, cioccolato, krumiri e torrone sono solo alcune delle specialità nate da questi scambi di sapori che hanno già saputo conquistarsi i gusti del mercato mondiale. Ma c'è anche un mondo di prelibatezze dal-



7



l'origine e dalla produzione ancora artigianale che merita di essere conosciuto e frequentato da tutti i palati, tesori imperdibili da scoprire ad ogni angolo, dal piccolo caffè di paese, alla grande pasticceria del centro città. Perché non c'è borgo del nostro territorio che non possa vantare secolari e personalissime ricette, piccoli e grandi segreti, che si tramandano da generazioni per continuare a creare ancor oggi dolci ed originalissime tentazioni, piaceri per il corpo e per l'anima.

Per soddisfare infine ogni curiosità gastronomica, il consiglio è poi di abbinare a questi preziosi bocconi gli eccellenti vini e i raffinati elisir dei nostri territori: fra enoteche e distillerie si riuscirà così a raggiungere una completa e sapiente panoramica di tutte le produzioni di queste meravigliose realtà.

Ancora uno spunto, dunque, per conoscere la provincia di Alessandria anche nella sua infinita varietà di dolcezze tipiche, un insieme di specialità spesso fatte con gli stessi ingredienti, ma i cui risultati ogni volta danno origine a prodotti sempre diversi, capaci di immergere il visitatore in un armonioso viaggio alla scoperta di segrete bontà.

Renato VIALE
Presidente della
Camera di Commercio
di Alessandria

Fabrizio PALENZONA
Presidente della
Provincia di Alessandria

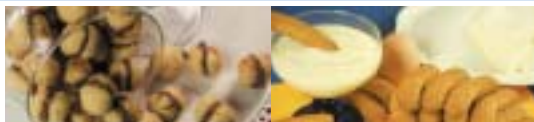
8



IL PROGETTO

La Camera di Commercio di Alessandria, insieme con la Provincia, da tempo attua una politica per il rilancio dell'economia alessandrina sui mercati internazionali attraverso la valorizzazione turistica del territorio e delle produzioni tipiche di qualità. L'obiettivo è quello di rafforzare le imprese piemontesi sui mercati internazionali e promuovere il sistema produttivo e territoriale di qualità nel suo insieme. L'ente camerale si pone come stimolo per le aziende produttrici e per gli operatori dell'accoglienza a lavorare al meglio e offre, nell'ottica di un sistema di qualità delle produzioni e dei servizi, un indispensabile intervento di supporto alle imprese per conseguire il proprio rafforzamento sui mercati italiani ed esteri. In linea con questa politica, il territorio provinciale è stato divi-

C.C.I.A.A.



9



so in più zone, ciascuna con aspetti peculiari. E' stata individuata, poi, una strategia editoriale finalizzata a realizzare una collana di prodotti, tra loro coerenti e complementari, idonei a contribuire al successo della filosofia e della qualità delle azioni di promozione territoriale sino ad oggi portate avanti. Una sfida culturale ed economica che vede sposarsi le potenzialità economico-turistiche di una provincia alla volontà e all'impegno di un ente, quello camerale, determinato a porsi come guida sulla via di una valorizzazione che mira a collocare Alessandria e il suo territorio all'attenzione dei mercati e del turismo, non solo locali.

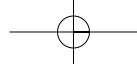
Si ringraziano i Comuni dell'area per la collaborazione fornita in merito all'individuazione delle fonti.

C.C.I.A.A.



11

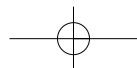
► Mio zio Viginò era panettiere a Masio, mio cugino Carlo ad Abbazia, la frazione. Quando da ragazzino tornavo di notte, lo zio era su una sdraio nel forno, e si svegliava sempre per rimbrottarmi qualcosa. Mio cugino, invece, aveva una Giardinetta che sapeva di pane, di lievito. Sono cresciuto con le paste secche - le chiamavano così - che sono biscotti gustosissimi da intingere dentro il latte. Per fortuna che zio Viginò aveva un fratello, quasi un mito per me, titolare di una pasticceria di Alessandria, in stile liberty, dove mi calibrai sulle paste mignon più buone d'Italia (e la medesima cosa posso dire dei gelati). L'altra concessione al dolce dei parenti fornai era poi la tirà: una pasta di pane con l'uvetta. Da bambino sgranavo gli occhi davanti ai baci di dama, che mi sembravano davvero preziosi, forse per la rarità delle occasioni, in quella carta argentata. La parente che stava a Fubine, quando offriva il tè, metteva in tavola i krumiri, che erano una specialità che ho sempre identificato con quell'area dolce dove c'erano tanti vigneti. Meno raro del bacio di dama, a casa mia, era invece l'amaretto e poi il torrone delle feste patronali d'estate. Conobbi solo più tardi, ahimè, la morbidezza e la fragranza degli amaretti di Gavi, e sempre da adulto mi ritrovai di colpo bambino in un negozio spoglio a Visone, dove nasceva uno dei torrioni più buoni d'Italia. Io non so dirvi, ma è come se la felicità dell'arrivo di un ospite, la festa del paese, la festa e basta, fosse entrata in una sorta di quotidianità. In questa che è la provincia più dolce d'Italia. ◀



DOLCEZZE CHE
CONQUISTANO
IL MONDO

NOMI E RICETTE
DI FAMA
INTERNAZIONALE

Gli amaretti



UN PO' DI STORIA, PER COMINCIARE...

In Piemonte, come in tutta Italia e in Europa, fino alla fine del MedioEvo l'arte dei dolci era appannaggio dei monasteri e conventi, gli unici luoghi che disponevano di risorse e di tempo per potersi dedicare con cura a creare queste delizie. Qui sono nati i primi biscotti e le paste secche che in alcuni casi - come per i canestrelli - erano preparati con le stesse tecniche usate per le ostie se non, addirittura - come per le coppette di miele e noci - non erano essi stessi costituiti da involucri di ostia. Per secoli però non è stato lo zucchero a dolcificare le preparazioni, ma il miele, insieme a mosti d'uva, frutti maturi o latte. Per assistere al debutto dello zucchero, estratto dalla barbabietola, dobbiamo aspettare quasi la metà dell'Ottocento. Tuttavia, fino al secolo scorso, in Piemonte i dolci continuano a rimanere un lusso della cucina dei ricchi o, al più, delle grandi occasioni, in genere scandite dal calendario religioso: insomma piccole e squisite eccezioni a interi periodi di magra. Ma anche fino al secondo dopoguerra, come ancora ricordano le nostre nonne, anche nelle famiglie benestanti il consumo del dolce era legato comunque ai giorni della festa. Non parliamo poi delle famiglie contadine ove l'abitudine del dolce, e soprattutto l'uso dello zucchero, è arrivata con molto ritardo (basti pensare alle chiavi con cui si chiudeva a doppia mandata la credenza che lo conservava!). La

regola severa a cui si atteneva ogni buona massaia era d'altronde la più stretta economia. Perciò è chiaro che in tale contesto di ristrettezze non solo mangiare, ma anche parlare o scrivere di dolci era considerato cosa più che superflua, un vezzo da gente *smòrbia*, ovvero un lusso che solo i ricchi si potevano permettere. A ciò si aggiungeva il fatto che il soave e zuccherino gusto del dolce aveva un che di fanciullesco e femminile, poco adatto al gusto virile degli uomini, abituati a sapori più forti e robusti, come il tabacco o gli alcolici. Da qui anche la datazione relativamente recente di gran parte dei ricettari dedicati ai dessert e delle abitudini di cucinare e mangiare dolci nelle famiglie alessandrine. Tanto che in un volume come *"La cucciniera Piemontese"*, stampato a Vercelli nel 1771, ed intenzionato ad *"insegnar con facil metodo le migliori maniere di acconciare le Vivande si in grasso che in magro, secondo il nuovo gusto"*, quasi non si trova cenno ai dolci, se non in termini di qualche crema speziata. L'abitudine del dolce a fine pasto è perciò una delle tante conquiste della cultura e dell'economia moderna, che hanno regalato a tutti e tutti i giorni la possibilità di concedersi questi piccoli spazi di lusso. Di fronte ad una storia così travagliata, l'estrema ricchezza e varietà dei dolci alessandrini sono allora ancor più una lusinghiera testimonianza della fantasia dei nostri avi che, da ingredienti di base semplici e poveri, sono riusciti

ti a creare interi universi di forme e sapori, tanto che ogni più piccolo paesino della Provincia può ancora oggi vantare le sue personali e squisite specialità.

Negli ultimi decenni molti dei dolci della provincia si sono conquistati poi, a giusto titolo, un posto di tutto rispetto nel Gotha dei dolci made in Italy, diventando non solo famosi in tutto il Bel Paese, ma spesso espatriando anche alla conquista (vittoriosa) dei mercati stranieri.

Esistono dolcezze che per antonomasia identificano i nostri territori, come gli Amaretti di Gavi o di Ovada, i Krumiri di Casale, il mitico cioccolato novese o il bacio di dama di Tortona, che fonti ben informate riferiscono di aver trovato anche in supermarket di New York.

Andiamo allora alla scoperta di questi nostri dolci ambasciatori nel mondo...

AMARETTI

Nella fascia di territorio che va dall'Acquese a Novi Ligure, attraverso i castelli ovadesi, la produzione dei dolci e dei prodotti da forno è unitaria e rivela il volto ligure-piemontese di questa terra "di confine". Siamo nel territorio del famoso ► amaretto, eccellente biscotto morbido (la varietà secca è di altre zone) e leggermente amaro, la cui ricetta - sempre a base di mandorle dolci e amare (non tostate), zucchero e bianco d'uovo - ha preso poi in ogni paese strade leg-

germente diverse. Quasi tutti aggiungono alle mandorle una percentuale più o meno significativa di armelline (*arreme*), ossia i semi contenuti nel nocciolo delle albicocche, che gli donano il caratteristico sentore amarognolo.

Oggi l'amaretto, diventato un prodotto internazionale, non ha comunque perduto la sua specifica identità di dolce popolare locale. Il più classico, quello di Gavi, è un dolcetto morbido e squisito dall'inconfondibile forma piramidale creata dal tipico "pizzicotto delle tre dita", ha un aroma delicato e prevede l'utilizzo di mandorle dolci e amare. L'aspetto è fragrante e imbiancato dallo zucchero a velo mentre il cuore, morbido ed elastico, è il risultato di una cottura in forno dolce e non aggressiva, e di un successivo e placido riposo su tavole di legno.

Il brevetto è addirittura datato 1780 e le origini risalgono ad un cuoco e pasticciere della corte dei Savoia, Francesco Moriondo, che, trasferitosi a Mombaruzzo (Asti), iniziò a produrre in proprio questi dolci. A Gavi gli amaretti alla maniera di mastro Moriondo, rigorosamente segreti per dosi e proporzioni, si fanno da oltre cento anni e hanno tentato intere generazioni di personaggi comuni ed illustri, da Fausto Coppi a Carlo Dapporto. In tutto il paese e nei dintorni, si possono trovare pasticcerie dove assaggiare queste prelibatezze e magari acquistarle per un dono originale, vista



I Krumiri

la loro discreta possibilità di conservazione. Ma l'amaretto, sempre nella versione che prevede l'uso di armelline amare, caratterizza anche la pasticceria dell'*Ovadese* e dell'*Acquese* in generale. Ad Ovada si trovano gli *Splinsiugni d'Uo*, ovvero i pizzicotti d'Ovada: amaretti modellati grazie al pizzicotto delle tre dita, alla maniera degli agnolotti del plin. Per incontrare invece le versioni senza armelline bisogna spostarsi verso *Alessandria*, dove si trovano friabili e leggerissimi amaretti ricoperti di cioccolato extra fondente ma anche reinterpretazioni inedite, con l'aggiunta di cacao o caffè, oppure innesti ibridi con la nocciola, che li rendono simili ai baci di dama.

KRUMIRI

Un altro grande classico che negli ultimi decenni ha conquistato veramente il mondo è il Krumiro, golosissimo pasticcino di pasta frolla composto di uova, farina, abbondante burro, zucchero e vaniglia naturale (una speciale varietà che proviene dalla Germania), in dosi che con precisione ancora non è dato sapere. Altrettanto vale per le origini di questo biscotto, circondate da un alone di mistero degno delle più suggestive leggende. Il luogo d'origine è certo, il casalese, ma sulla data iniziano i problemi: qualcuno sostiene che i biscotti nacquero già intorno al 1870, quando una notte, un pasticciere, uscendo dal Caf-

fè della Concordia, propose agli amici di concludere la piacevole serata nel suo laboratorio, dove iniziò a preparare dolci per tutti. Per offrire qualcosa di nuovo ai suoi ospiti, un po' per caso un po' per gioco, il pasticciere si inventò questi deliziosi pasticcini e diede loro il nome di un liquore molto di moda all'epoca in quel Caffè, il Krumiro appunto. Ma allora il Krumiro non aveva ancora il classico aspetto a "V" che lo contraddistingue. Fu, infatti, quando morì Vittorio Emanuele II che, forse in omaggio a quel re che portava i "baffi a manubrio", i Krumiri furono curvati nel modo che ancora oggi li distingue. Questo spiegherebbe perché la data ufficiale della nascita della specialità è stata poi fissata nell'anno 1878. Esistono tuttavia anche altre versioni, per lo più di fantasia, che intervengono a complicare la questione; quel che è certo è che il Krumiro partecipò alla Esposizione Universale di Torino del 1884, dove si guadagnò la medaglia di bronzo. L'anno dopo arriva il primo brevetto, poi il secondo, fino alla medaglia d'oro del Municipio di Casale. Con il tempo, tre famiglie di pasticceri ebbero poi in eredità la preziosa ricetta e ciò ha permesso ai krumiri di tramandarsi inalterati sino ad oggi. L'unica cosa che è cambiata è la confezione, prima di legno e oggi di latta rossa, perfetta per imprigionare il delicato aroma di burro caldo e di forno.

"Non alzate le spalle, amico lettore, non si tratta mica di quelle povere comparse delle frontiera della Tunisia, che fornirono il pretesto à nos amis les Français d'impadronirsi della Reggenza; ma più! Si tratta di ben altro. Sentite: i krumiri di cui vi parliamo sono una confettura deliziosa, composta di pura semola di frumento, e con la specialità di conservarsi lungamente, sempre fresca e sempre delicatamente profumata. Si può servire a fin di tavola come il più delizioso dolce e gustarsi col caffè e col thè. Questa specialità gustosissima è prodotta in Casale Monferrato ed è esposta nella galleria d'Agricoltura all'Esposizione in Torino".

dalla *Gazzetta di Torino*, in occasione dell'*Esposizione Universale del 1884*

La lavorazione dei Krumiri è semplice e al tempo stesso ricca di attenzioni. Caratteristica dei veri Krumiri è di non contenere acqua: sono solo le uova e il burro che ammorbidiscono l'impasto e che conferiscono al biscotto un profumo irresistibile. Tutte le fasi della produzione sono ancora oggi fatte a mano, dalla rottura delle uova alla lavorazione dell'impasto. L'unica macchina che affianca il pasticcere è l'estrusore: recipiente a forma di "siringa" in cui si comprime la pasta per conferirgli la caratteristica zigrinatura. Ma il momento più delicato della lavorazione del Krumiro è la

cottura. Il problema sta tutto nell'inaffidabilità della pastafrolla, impasto proverbialmente dispettoso e orgoglioso che si ribella all'imposizione di una forma stabile. Le pasticcerie artigianali riescono ad aiutare la piega dei loro Krumiri intervenendo manualmente con uno slittamento del vassoio che raccoglie l'impasto modellato sia prima dell'infornata che dopo la cottura. Ma per una lavorazione industriale il problema è sicuramente più complesso, tanto che con il tempo sono nate una macchina che "storta" i krumiri ed una che, a cottura finita, ne ricontrolla la piega, scartando tutti quelli troppo dritti o troppo ricurvi, anche se il difetto dona ai biscottini ribelli quell'unicità e quel fascino ottocentesco che rendono ogni krumiro diverso dall'altro. Oggi esistono molte variazioni sul krumiro, come quelle che prevedono la copertura di cioccolato, gocce di fondente o yogurt. Oppure altre con l'aggiunta, nell'impasto, del tipico doc casalese, il Grignolino, vino che, chicca assolutamente da provare, è utilizzato anche in qualche ristorante per creare una deliziosa mousse da accompagnare al krumiro.

BACI DI DAMA

Come tutti i prodotti d'eccellenza che si rispettano anche questo baluardo della pasticceria alessandrina ha una storia segnata da rivendicazioni e *querelle*, faide familiari e lotte cittadine, soprat-

tutto tra Novi e Tortona, che con orgoglio rivendicano per sé l'origine di questo mitico pasticcino tutto mandorle, burro e cioccolato, dalla forma simile alla tonda e golosa bocca di una dama ottocentesca. A suon di marchi di fabbrica e ricette segrete, quel che conta per il comune goloso è che il pasticcino si è conservato inalterato in oltre cent'anni di storia, pronto a stuzzicare anche le papille dei palati più esigenti. Se ancora oggi sono ignote le dosi esatte dalla ricetta, ciò che è invece dato sapere è la qualità degli ingredienti, componenti semplicissimi e al tempo stesso preziosi. Sono in particolare le mandorle e le noccioline, le prime in quantità più abbondante nel tortonese e le seconde nel novese, a determinare la personalità di questi dolcetti. Ridotte in polvere separatamente - in origine in un mortaio, ma oggi con strumenti più moderni - noccioline e mandorle vengono poi assemblate con farina bianca finissima 00, burro e zucchero e, a seconda delle zone, uova. Gli ingredienti si impastano tra di loro e si plasmano per creare delle graziose palline o degli ovali dalle dimensioni variabili, da far cuocere a forno moderato. Ed è proprio tale alone di mistero attorno alle proporzioni degli ingredienti che ha reso e rende il bacio di dama difficilmente ripetibile nelle cucine private. Anche qui, infatti, come per il krumiro, il problema nasce dalla pastafrolla che, per quanto plasmata e forgiata con cura, una volta abbandonata al

suo destino in forno spesso tende a crollare irrimediabilmente su se stessa. Una volta raggiunta la giusta cottura, le semisfere, che devono risultare morbide e abbastanza friabili, si fanno raffreddare e si accoppiano utilizzando la virtù di squisito cioccolato purissimo, temperato. La tradizione prescrive infine di avvolgerli in sottili cartine di stagnola per conservarne la fragranza ed esaltarne il sapore con il passare del tempo.

Tra le varie rivisitazioni e contaminazioni che il bacio di dama ha subito negli anni, esiste comunque una versione tutta tortonese del pasticcino che, dopo vari tentativi di rivendicazione della paternità dei contesi dolcetti, è giunta infine al felice compromesso di cambiar loro forma e colore, aggiungendo all'impasto un po' di cacao e creando così una versione altrettanto squisita e fortunata del dolce: i famosi "*baci dorati*", decantati anche nella filastrocca che ancor oggi li accompagna nella loro tradizionale scatola.

Oggi comunque il bacio di dama è prodotto, in varie forme e gusti, in tutta la provincia. C'è chi ha aggiunto un po' di liquore nell'impasto ed ha aumentato le dimensioni dei due biscotti, creando lo squisito e famosissimo Bacio di Gallina; altri laboratori, invece, lo hanno ricoperto interamente di cioccolato oppure hanno creato specialità che mantengono l'idea del bacio, ma sostituiscono la frolla con copie di amaretti o meringhe, sempre abbinate al cioccolato. Ma esistono nell'acque anche ver-



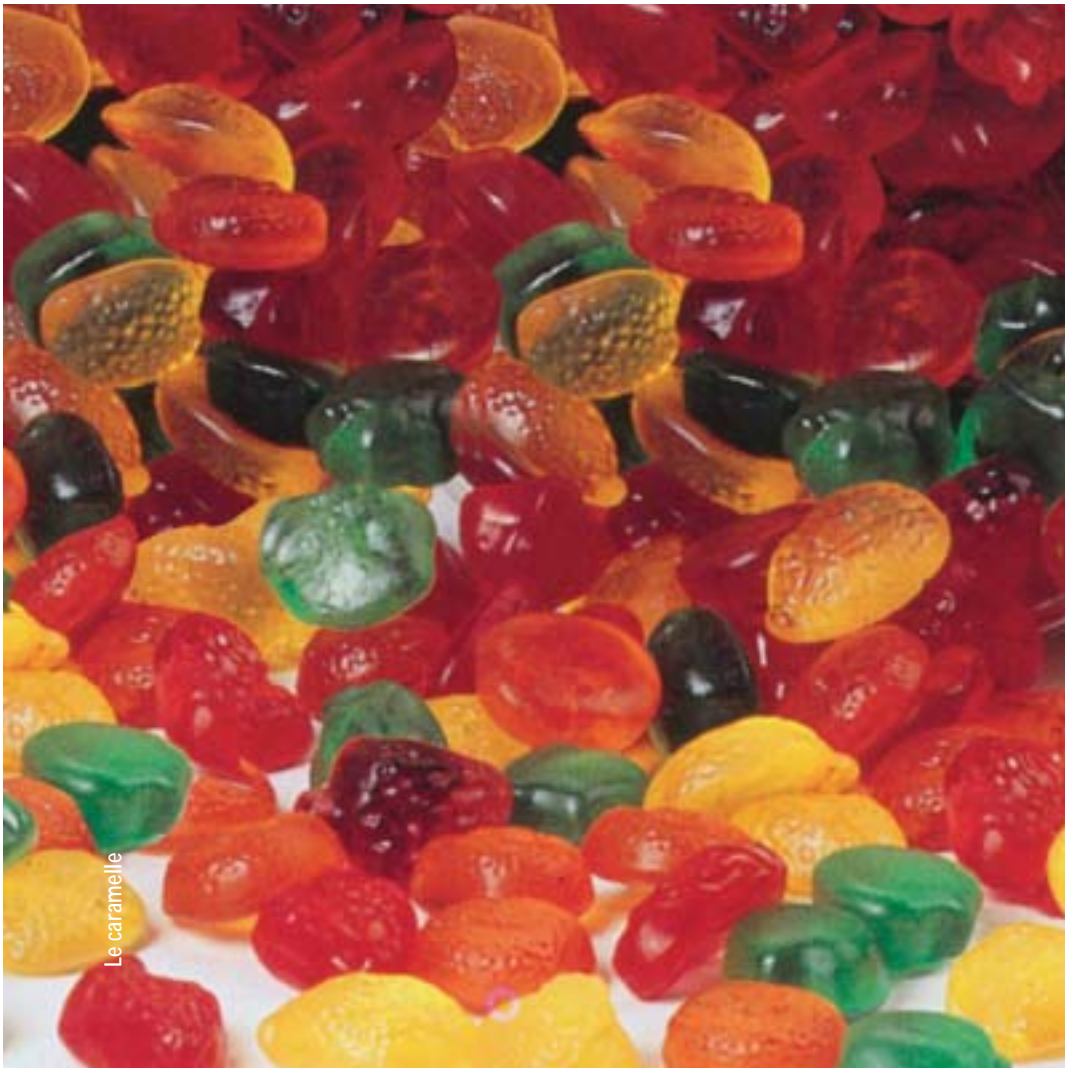
Il cioccolato

sioni al rum o proposte, forse un po' azzardate per i più tradizionalisti, che utilizzano la confettura d'albicocca al posto del cioccolato, e reinterpretazioni esotiche al cocco e cioccolato bianco.

CIOCCOLATO

In Piemonte il cacao arriva alla fine del Cinquecento, poco dopo che le navi dei conquistatori spagnoli l'avevano portato in Europa dal Messico. La storia narra che fu il Duca Emanuele Filiberto di Savoia, generale degli eserciti spagnoli sotto l'imperatore Carlo V, a violare addirittura i divieti di esportazione pur di portare nelle sue terre questo frutto proibito dal quale poter ricavare fumanti tazze di cioccolato e una serie illimitata di meraviglie. Nel tempo, grazie a varie scoperte e aggiunte di ingredienti, il cacao si è infatti sposato con il latte, con i rossi d'uovo, con lo zucchero, e l'arte confettiera si è raffinata dando origine a "pralinés", creme e golosità di tutti i tipi. Dobbiamo perciò ringraziare quel duca goloso se il Piemonte è diventata la regione dove ancor oggi lavorano i più famosi cioccolatieri del mondo, artisti del cacao della cui stirpe sono illustri discendenti anche i maestri confettieri novesi. Dalle grandi fabbriche alle botteghe artigianali, il territorio novese è infatti ormai conosciuto in tutto il mondo per le sue produzioni sopraffine di tavolette, cioccolatini, praline e squisitezze varie legate alla lavorazione di

questa mitica materia prima. Sono veramente infinite le varietà delle dolcezze create dall'abilità e dalla fantasia dei laboratori e delle industrie novesi che modellano ogni giorno interi universi di sapori e prelibatezze, vestendo ed addobbandolo il cioccolato in migliaia di modi e consistenze: dalla crema al cacao, dalla glassa ai preziosi ripieni o ai preparati per i gelati...impossibile citare tutte le varietà di questa sostanza dalle mille risorse. Si può accennare al delizioso *cremino*, fine cioccolatino composto da due strati di crema gianduia, interrotti da una striscia di pasta di cioccolato arricchita di nocciole, caffè o limone. Leggendaro il *gianduiotto*, cioccolatino nato nel 1865 dall'idea di abbinare il cioccolato con la nocciola ed ora apprezzato in tutto il mondo. La trovata non era nuova, ma l'illuminazione che rese imperituro il nome di tale Michele Prochet fu quella di amalgamare al cacao il frutto tostato e non fresco. Secondo alcuni storici dietro l'invenzione della "pasta gianduia" ci sarebbe addirittura una situazione di necessità risalente al "blocco continentale" imposto da Napoleone, che rese difficilissimo per i pasticceri piemontesi procurarsi il cacao, diventato costosissimo. Da qui l'idea, geniale, di far di necessità virtù (gastronomica), ed abbinare al cacao un tipico frutto delle nostre terre, la nocciola, appunto. Da quel momento la strada per il gianduiotto è ufficialmente aperta, ed ecco in poco



Le caramelle

tempo comparire questo stupendo cioccolatino dalla forma a barchetta, ottenuto impastando cacao, zucchero e le famose nocciole delle Langhe tostate, la qualità assoluta della "Tonda gentile". E proprio a proposito del gianduiotto, Novi vanta anche una sua indiscussa leadership: dopo, infatti, essere entrata a far parte del Guinness dei primati con la tavoletta di cioccolato più grande del mondo nel 2000, nel 2001 ha raddoppiato il successo creando il Gianduiotto più grande del mondo: ben 40 quintali di cioccolato gianduaia, per 4 mt. di lunghezza ed 1,90 mt di altezza.

Tra gli altri prodotti di alta pasticceria, non si possono dimenticare poi le varietà dei *dragées*, la declinazione del classico gusto del cioccolato nelle sue diverse ricette: dal croccante di pregiate nocciole Piemonte o di delicate mandorle ricoperte di cioccolato al latte, extra-fondente o bianco, al chicco di caffè arabico, anch'esso con finissima copertura di extra fondente. In omaggio ad un altro tipico prodotto piemontese, si producono poi i *Truffles*, delicati Tartufi dolci, sia neri che bianchi. Si tratta di palline composte da un impasto di cioccolato, zucchero e nocciole o mandorle tritate. Nel primo tipo l'impasto viene immerso nel cioccolato fondente temperato e quindi passato nel cacao amaro; nella seconda versione viene invece ricoperto di cioccolato bianco. Oppure se ne trovano versioni non pralinate, ma sem-

plicemente ricoperte di una impalpabile polvere di cacao, specialità all'apparenza un pò ruvide ma all'assaggio deliziosamente morbide. La versione con le sole nocciole è tipica in particolare di Ovada. E poi ancora: *Cri Cri*, delicate nocciole Piemonte ricoperte di cioccolato extra fondente e granella di zucchero, fino ad arrivare alle classiche tavolette, di tutti i pesi e percentuali di cacao, dall'extra extra fondente al cioccolato gianduaia con nocciole intere, dal cioccolato al latte al bianco.

CARAMELLE

La tradizione di creare preziose pastiglie versando zucchero fuso, a gocce, su lastre di marmo ben oliato, è un'altra invenzione tipicamente piemontese, tanto che fino a tempi relativamente recenti il termine stesso "caramella" era usato soltanto in Piemonte. Il territorio alessandrino vanta una serie di gloriose fabbriche di caramelle e un testimonial di eccezione che ha reso in particolare il novese conosciuto in tutta Italia per la produzione di questi deliziosi bon bon zuccherini: *Tonina Torielli*. Proveniente da una famiglia modesta di Serravalle Scrivia, Tonina iniziò come operaia in un'industria dolciaria di Novi Ligure, per poi passare ai laboratori. Si racconta che le sue colleghe, stanche di sentirla cantare sempre, la iscrissero a sua insaputa al "Concorso Voci Nuove" nel novembre del 1955, che poi vin-

se. Ma fu solo l'anno dopo che Tonina Torrielli, classificatasi tra le 6 vincitrici del concorso per debuttanti Rai, decise di lasciare definitivamente il suo lavoro. Tuttavia, proprio da questo suo primo impiego è nato il soprannome che l'ha resa famosa nel panorama della musica italiana del dopoguerra come *'la caramellaia di Novi Ligure'*, scelta fatta dai suoi discografici che decisero di sfruttare l'immagine di questa modesta e dolce operaia di provincia per contrapporla alla figura altera ed emancipata di Nilla Pizzi. Si dice che per alimentare questa favola si distribuirono anche abbondanti manciate di caramelle durante le sue esibizioni.

Anche se non si sa quali tipi di caramelle accompagnassero le sue canzoni, a giudicare dalla produzione varia e colorata degli stabilimenti di Novi e dintorni non c'è che l'imbarazzo della scelta. La caramella classica rimane per eccellenza quella *dura*, in gusti assortiti e i cui colori sono tutti naturali. La giusta consistenza di questa tipologia prevede una lavorazione per cui allo zucchero si deve aggiungere lo sciroppo di glucosio per impedirne la cristallizzazione e poi, a seguire e secondo i gusti, le paste di frutta, dall'ananas alla renetta, dalla fragola al mirtillo, oppure estratti naturali di anice o menta. Nelle antiche lavorazioni l'impasto, ancora bollente, era messo in un cucchiaino di rame dal becco molto lungo dal quale, goccia a goccia, si facevano cade-

re sul piano pastiglie rotonde grandi come una vecchia monetina da 25 centesimi, per poi aspettare che lo zucchero si freddasse, divenendo trasparente e durissimo. Sono nate così le caramelle più tradizionali, ai gusti digestivi, come la mentafernet, fernet o rabarbaro, le versioni con il cuore di miele o le morbide *sucaj* alla liquirizia. Ma oggi anche la caramella segue l'evoluzione dei gusti e delle mode. Per cui, accanto ai sapori classici, dalle prestigiose aziende dolciarie della provincia escono varietà morbide e succose, ripiene di un sostanzioso cuore di sciroppo o di un effervescente interno di limone. Morbidissime gelatine fatte con vero succo di frutta o tenere *mou* al latte e panna, vaniglia, cioccolato o caffè, freschissime fondant alla menta ghiacciata e caramelle balsamiche al mentolo eucaliptolo. Ma anche, ultime arrivate, caramelle dietetiche, dolcificate al fruttosio o alla maltina (prodotto naturale a scarso contenuto calorico che solo pochissime aziende italiane utilizzano).

TORRONE

Il torrone è il più antico dolce del Piemonte, il cui diretto antenato, un impasto di pinoli degli abeti delle Alpi e miele, era già prodotto all'epoca dei romani da una popolazione locale, i Taurini, come ci testimonia Plinio. Diffusa in tutto il Piemonte, la produzione del torrone, insieme al cioccolato e alle caramelle, è l'altro grande clas-

sico delle aziende dell'area novese, ma anche di molte pasticcerie della provincia che ancora oggi lo lavorano a livello artigianale. Caratteristica principale del torrone piemontese, che lo distingue da quello altrettanto classico cremonese, è sicuramente l'utilizzo delle nocciole al posto delle mandorle. La modifica fu realizzata nel 1885 a Gallo d'Alba, frazione di Grinzane Cavour (Cuneo), ad opera di un pasticciere che impiegò le nocciole, abbondante ed economico frutto autoctono della Langhe, al posto delle "straniere" e costose mandorle. Da prodotto locale, poi, il torrone è diventato uno dei simboli della tradizione dolciaria nazionale, tanto che ormai non c'è famiglia italiana che a Natale sappia rinunciare a questo sostanzioso e delicato peccato di gola. Questo grande successo gli deriva anzitutto dalla sua particolarissima consistenza che lo rende un dolce unico nel suo genere, duro e friabile al tempo stesso. Ottenerla richiede veramente l'abilità di un artista, un maestro dalla lunga e paziente esperienza che spesso cura la delicatissima fase di amalgama degli ingredienti con decine di assaggi (c'è chi arriva a quaranta!), per poi passare alla "cotta", ovvero alla cottura. Il disciplinare della Regione Piemonte prescrive che il miele, lo zucchero e l'albume vengano impastati nelle caldaie in rame di forma tondeggianti per ben otto ore. Per le prime quattro la sbattitura, che viene fatta a bagno maria alla temperatura di 90°, è veloce, mentre

deve poi rallentare nelle rimanenti ore, finché il tutto non si trasforma in un impasto denso ed elastico. Solo a questo punto vengono aggiunte le nocciole, nella percentuale del 50%. L'impasto viene poi steso in uno stampo di legno foderato con un foglio di ostia, asciugato a temperatura ambiente, tagliato e infine raffreddato in un tunnel frigorifero. Fondamentale, come in tutti i dolci dai pochi e selezionatissimi ingredienti, è il ruolo della materia prima e, prime tra tutte, della Nocciola Piemonte che, ancora una volta, è la Tonda Gentile delle Langhe. La tradizione del torrone è particolarmente forte a *Visone*, un piccolo centro dell'Acquese dove esistono ancora artigiani rigorosi che lo producono secondo le regole ortodosse: bianco perlaceo, "sodo e frangibile", resistente al primo morso ma docile e friabile appena lo si inizia a sgranocchiare. Ma oggi, per andare incontro ai gusti dei consumatori moderni, i pasticceri della provincia lo preparano in moltissimi altri modi, aggiungendo agli ingredienti base il cioccolato, i pistacchi, la vaniglia o il rum, il limoncello o il caffè, e lo confezionano in stecche di tutte le dimensioni, da quella classica a quella monoporzione. Esistono poi pasticceri, nel novese soprattutto, che in controtendenza con la tradizione che lo ha creato duro e friabile, lo propongono morbido, riuscendo a raggiungere una consistenza e una soavità tale da farlo somigliare quasi ad una mousse.



La produzione dei krumiri

LE INDUSTRIE DELLA DOLCEZZA

Dal lontano 1868, data a cui risalgono i documenti che testimoniano la nascita della prima azienda dolciaria novese nota per il suo torrone e la mostarda, molta strada è stata fatta per arrivare al 1996, quando questa secolare tradizione è confluita nella creazione di un consorzio di aziende legate dalla comune produzione dolciaria che hanno deciso di affrontare insieme il mercato europeo e mondiale.

Questa scelta ha fatto sì che si suggellasse in maniera ufficiale la vocazione di un territorio che ha voluto fare della tradizione dolciaria di altissimo profilo il proprio segno di riconoscimento.

La politica produttiva e strategica delle aziende del novese ha ricevuto in breve tempo importanti conferme e riconoscimenti, riuscendo tra l'altro anche a garantire la presenza costante della realtà locale alle più prestigiose rassegne nazionali ed internazionali del settore.

Tra le aziende che hanno dato vita a questa unione virtuosa spiccano nomi storici del comparto, già famosi a livello nazionale ed internazionale, ma anche giovani e dinamiche realtà produttive che stanno investendo entusiasmo ed energia per continuare a crescere in maniera qualificata e innovativa. Da un primo nucleo originario e omogeneo di pionieri, negli ultimi vent'anni si è assistito infatti alla diversificazione e specializzazione delle produzioni in tutti i settori del com-

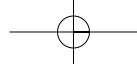
parto, dal cioccolato ai biscotti, dalle caramelle ai torroni.

Alle grandi e conosciute realtà industriali oggi si affiancano dunque realtà dalle produzioni certo più limitate nelle quantità, ma che sono riuscite ad imporsi sul mercato in virtù della loro elevatissima qualità.

L'altro polo dolciario industriale di riferimento della provincia si trova nel casalese: la storia dolciaria, qui, è stata scritta sotto il segno del biscotto, il Krumiro in particolare.

Inizialmente queste dolci prelibatezze si vendevano sfuse, sui banconi di panetterie e drogherie; da allora, a poco a poco, i biscotti vennero confezionati in scatole di plastica trasparente e quindi venduti in tutte le fiere della regione.

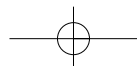
Nel casalese, al Krumiro, prodotto oggi in molteplici varianti di gusto, ma sempre nella tradizionale forma ricurva, si affianca con successo la produzione di dolci tipicamente festivi: dal panettone alla colomba e altre molteplici chicche, tutte da gustare.



Torta di nocciole e miele

DOLCEZZE CHE
CONQUISTANO
I BUONGUSTAI

PRELIBATEZZE
TIPICHE CHE
MERITANO
UN PECCATO
DI GOLA



Accanto ai nostri dolci ambasciatori nel mondo di cui abbiamo parlato in precedenza, squisitezze che si sono conquistate fama e consenso a livello internazionale, esistono anche una serie di specialità, rigorosamente locali e regionali per origine e consumo, che danno un carattere e una personalità inconfondibile alla cucina alessandrina. Queste chicche sono una consuetudine per ogni buongustaio delle nostre zone, ma meritano senz'altro di essere segnalate perché non sfuggano ai visitatori che arrivano nella nostra provincia, in modo che anche loro possano conoscere ed apprezzare in modo esauriente la ricchezza del nostro patrimonio culinario...

CANESTRELLI

L'abitudine di chiamare i biscotti "canestrelli" è molto comune in Piemonte e spesso il termine è utilizzato per indicare dolci con caratteristiche diverse, come diverse sono le etimologie con cui si spiega l'origine del loro nome. Se cerchiamo nel Dizionario Piemontese (Zalli) la parola *canestrèl*, troviamo che si tratta di una "sorta di confortino così detto per essere fatto a guisa di reticolato": alcuni tipi di canestrelli erano infatti cotti in un apposito ferro scaldato sul fuoco che, chiudendosi a tenaglia, schiacciava e cuoceva il dolce che così diventava una sottile cialda friabile. Ma i "canestri" erano anche i recipienti in vimini intrecciati nei quali si facevano riposare dopo

la cottura i biscotti, così che, secondo altre versioni, potrebbe derivare proprio da qui il nome dei dolcetti. Comunque sia, a Novi e a Ovada per "canestrello" si intende un pasticcino secco, del colore bruno del pane tostato e dal profumo di vino ed olio, prodotto sia dai panifici che dalle pasticcerie. In dialetto locale sono chiamati *canistrèi*, canestrelli, e derivano da quelli che un tempo erano dei brigidini di pan buffetto, rotondeggianti e a graticcio, forgiati in stampi metallici. Oggi il canestrello novese ha assunto la forma di ciambella, è condito con strutto e olio d'oliva e, prima di essere cotto in forno, subisce una prima cottura in acqua bollente. Nella zona dell'Ovadese e del Gaviese, ma ormai anche a Novi, è diventato di prammatica utilizzazione per prepararlo il Gavi DOCG, mentre nell'Acquese si trovano canestrelli fatti con il Brachetto. In realtà il canestrello a Novi è di importazione vogherese, ed arrivava tutti gli anni in occasione della *fiesta della Pieve*, celebrata per salutare l'arrivo della primavera all'ottava di Pasqua. Alla fine della funzione i novesi potevano così fare la tradizionale merenda nel piazzale davanti alla simpatica chiesetta, comprando questi lucidi e dorati biscottini dai banchetti degli ambulanti che arrivavano dall'Oltrepò. Era qui infatti che nascevano i *brasadé di Staghiglione*, austere e rustiche ciambelline dolci, perfettamente conservabili anche per settimane, preparate nelle cucine di questa frazione di Borgo Priolo, alle spalle di Casteggio.

Canestrèi da Pieve: *un chilo di farina, 150 grammi di strutto, 150 grammi di olio, 150 grammi di zucchero, un cucchiaino di sale, 10 grammi scarsi di carbonato d'ammonio, sciolto in mezzo bicchiere di latte caldo. Impastate tutti gli ingredienti, lavorando bene, e quindi formate i normali canestrelli; avrete nel frattempo messo al fuoco una pentola con acqua e poco sale, e quando bollerà vi metterete, pochi alla volta, i canestrelli, in modo da poterli raccogliere in fretta con il mestolo bucato (casurèla) dopo che abbiano retto il bollore per pochi minuti. Versateli sulla spianatoia, e quando avrete applicato a tutti questo procedimento, disponeteli in una teglia e cuoceteli in forno ben caldo.*

Nelle zone vicino a Pozzolo, invece, il canestrello è di pasta frolla e molto friabile e diventa uno di quei "savarini" che in dialetto pozzolese/novese vengono detti *brassaghéi*, il cui nome è direttamente di ascendenza latina: la *brasadella* nel medioevo era una ciambella cotta su un fuoco di sarmenti.

Un nome simile lo si ritrova dalle parti di Tortona, dove ancora oggi nei giorni di mercato si possono acquistare i *Brassadè*, fragranti ciambelline bollite nel vino che dondolano, appesi in collane, da un piccolo e fedele banchetto nei pressi della stazione. Il nome qui pare derivi da *bras*, ovvero dalla brace utilizzata per cuocerli. Negli anni addietro si dice che la loro forma fosse partico-

larmente apprezzata dai bimbi che facevano i chierichetti, che sfruttavano il foro centrale per poterseli inanellare nel braccio e così nasconderli sotto la candide vesti durante la messa, evitando ingegnosamente i rimproveri del prete. Ottimi Brassadè si trovano ancora prodotti in qualche panetteria vicino all'Abbazia di Rivalta.

GIACOMETTA

Se il gianduotto ha ormai conquistato onori e fama internazionale, si sta rivelando molto promettente anche una sua diretta e squisita parente, per non dire consorte, chiamata non a caso *Giacometta*. La Giacometta è una golosissima crema di nocciole dal gusto deciso ma delicato, fatta con un cacao di qualità superiore e un'alta percentuale di nocciole Piemonte (ben il 32 per cento), il cui nome deriva appunto dalla dolce e genuina moglie della maschera Gianduia. Oggi, per la sua eccellenza ed unicità, è una produzione richiesta da tutt'Italia e dall'estero (in particolare Stati Uniti e Inghilterra).

POLENTA DI MARENGO

Fra i dolci della provincia più tradizionali c'è una torta tutta alessandrina: la cosiddetta ▶ "Polenta di Marengo". Se il tipico colore giallo intenso di questo dolce è conferito dal pagliarino del mais, il nome, narra la storia, deriva



Timballo di Giacometta

invece dalla famosa battaglia di Marengo del 1° giugno 1800. Si dice, infatti, che proprio in quei giorni leggendari, un oste, volendo servire un dolce speciale all'imperatore francese ma non avendo nulla in casa, decise di inventarsi una torta non farcita, a base di farina di mais, farina bianca, uova, burro, zucchero e uvetta sultana, e ricoperta di una delicata glassa al maraschino, creando così la "polenta". Al di là della favola, comunque, le prime ed accertate testimonianze sulla Polenta risalgono alla fine dell'Ottocento. Da qui la ricetta passò poi tra le mani di alcuni pasticceri fino a che fu brevettata ed acquistata verso la metà degli anni Ottanta. Questo fa sì che l'originale Polenta di Marengo venga prodotta solo in un laboratorio pur esistendo prodotti simili ed altrettanto eccellenti in molte pasticcerie della provincia. Esiste anche una versione di questa torta nell'ovadese, la "Polenta di Ovada", un dolce simile di forma emisferica, a pasta gialla, a base di mandorle, amaretti e uova.

Un altro merito di questa torta è quello di aver inaugurato l'uso della "farina gialla" nella preparazione dei dolci, felice abitudine che poi è diventata tipica in tutto il territorio alessandrino, dove si possono trovare anche ottimi biscotti al mais fatti con farina macinata ancora a pietra, soprattutto in ottobre, con la prima farina del grano-turco. Una curiosità: Giovanni Vialardi, capo-

cuoco di Carlo Alberto e di Vittorio Emanuele II, ne "*La cucina Piemontese semplice ed economica*" sostiene che i krumiri nacquero come una variante dei famosi biscotti di mais denominati "paste di meliga".

PRALINERIA

Accanto alle produzioni di cioccolatini più classiche, esistono anche personalissime sfiziosità che spesso sono nate dall'estro di fantasiosi maestri confettieri e che si trovano soltanto nelle loro pasticcerie. Un tipico esempio della pralineria alessandrina sono i "*mandrugin*" o "*mandrignen*", il cui appellativo si rifà al territorio di Mandrogne nei pressi di Alessandria. I mandrugini sono deliziose praline aromatizzate al liquore, simili ai più famosi cuneesi, ma più piccoli. Queste meravigliose golosità si producono con ben sette farce diverse. Altra specialità sono i *nugatelli*, bon bon con ripieno di mandorle, nocciole e altre ghiotte farce. E poi ancora i *meardini*, dolcetti di cioccolato con una spruzzata di rum, ma anche nocciole glassate di bianco, datteri e scorza d'arancia ricoperti di cioccolato. Ad Ovada si trovano invece diverse interpretazioni dei classici *tartuffi* di cioccolato, alcune anche con liquore, ma tutte sempre a base di nocciole. Un parola va spesa, infine, per l'abilità dei pasticceri alessandrini che, soprattutto nei giorni di festa, riescono a plasmare il cioccolato in ogni foggia e forma,

creando meraviglie di tutti i tipi, dagli animali alle composizioni floreali, dalle casette alle automobili, orologi, aerei...soddisfando ogni genere di fantasia.

BISCOTTI DELLA SALUTE

Tradizionale prodotto da forno della pasticceria ovadese, questa fragrante fetta biscottata tagliata diagonalmente e arricchita di un lieve profumo di anice, è una variante più delicata dei tipici Lagaccio genovesi, fatto che testimonia ancora una volta l'influenza di questa regione nelle produzioni locali. Il biscotto della salute è perfetto per una colazione nutriente, e fornisce un'ottima scusa per alzarsi dal letto al mattino. L'impasto, particolarmente leggero e povero di grassi, è prima forgiato a forma di cilindro, e cotto in forno. Quindi, il giorno dopo, tagliato trasversalmente e tostato. La virtù principale di questa deliziosa fetta deriva dall'anice, che le conferisce preziose proprietà digestive. Ne esiste anche una ricetta riportata dall'Artusi, che ne decanta le qualità osservando con entusiasmo "state allegri, dunque, perché con questi biscotti non morirete mai o comperete gli anni di Mathusalem".

TORTA DI NOCCIOLE

Se la nocciola ricorre molto di frequente nei dolci alessandrini, esiste un dolce che ne celebra il sapore in tutta la sua completezza: la Torta di

Nocciole, chiamata pure Torta gentile, dal nome della nocciola delle Langhe.

Dolce antichissimo, la classica Torta di Nocciole è prodotta, oltre che da molti ristoranti ed agriturismi, anche da molte pasticcerie della provincia, ed è molto apprezzata come regalo. Ideale da servire sia calda che fredda, con lo zabaione caldo, con il tocco di una fogliolina di menta fresca per rinfrescarsi la bocca dopo la crema all'uovo, come vuole la tradizione. Oppure, per un abbinamento più moderno, anche con un gelato alla nocciola o al gianduia. Da provare anche insieme a una delicata e semplice purea fatta con piccole mele seminselvatiche, zucchero e un po' di grappa. Tra le varie versioni ne esiste una a base di olio extravergine; perfetto quello della vicina Riviera ligure di Ponente, molto dolce e con sentore di pinoli.

Un'altra ricetta particolarmente interessante dal punto di vista salutistico è quella dolcificata solo con zuccheri semplici, in particolare fruttosio, aromatizzata con bacche naturali di vaniglia (non con il derivato sintetico chiamato vanillina): con questi accorgimenti il potere antinvecchiamento dei grassi delle nocciole viene valorizzato appieno. È fresca di qualche mese fa, poi, in un piccolo paese nel Monferrato dal nome altrettanto breve, Lu, la creazione di una personalissima versione di Torta di Nocciole, battezzata "la Nisolina", un prodotto confezionato in por-

zioni piccole, da 250 grammi, in modo da poter essere sempre consumato fresco.

Torta Gentile: *si sbattono bene tre tuorli d'uovo con una bustina di lievito in polvere e 200 g di zucchero, poi si aggiungono 250 g di farina bianca 00, 1 tazzina di latte fresco intero, 200 g di nocciole tostate e frullate, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e 150 g di burro; infine si aggiungono, amalgamando con delicatezza, tre albumi montati a neve ferma. Il composto viene quindi versato in una teglia imburata e passata con il pangrattato, si inforna a 160° e si cuoce per circa 40 minuti.*

E POI ANCORA...

Uno degli alimenti base della Valle Scrivia, che ritornava in maniera quasi ossessiva, accomodata in tutti i modi, era la castagna. Nel corso della storia la ▶ castagna ha avuto un'importanza enorme nell'alimentazione delle nostre popolazioni: per molti secoli infatti la farina di castagne ha consentito ai più poveri di sfamarsi con polente e pani. La coltivazione dei castagneti presenta tradizioni plurisecolari in diversi comuni della Val Borbera, dove la quasi totalità del prodotto, che prima veniva essiccata sulla grè, o graticcio, era destinata ai mercati di Genova e Voghera. Nell'ultimo secolo invece la castagna è consumata prevalentemente fresca e, da alimento base, ha subito un vero e proprio riscatto sociale, diven-

tando un cibo superfluo e costoso, come testimoniano i prezzi a volte proibitivi dei pacchetti di caldarroste che si possono acquistare sui vari banchetti degli ambulanti nei periodi autunnali.

Oggi in moltissime pasticcerie della provincia si producono artigianalmente degli squisiti marron glaces, meravigliosa trasformazione dei marroni - grosse castagne che nascono da sole nel riccio - prima bolliti in uno sciroppo di zucchero e vaniglia e poi glassati. Anche se probabilmente nascono in Francia, è certo comunque che è stato il Piemonte a dar loro fama e gloria. Non è insolito trovare i marron glaces anche sotto spirito o sotto rum. Riportiamo di seguito una ricetta tratta da un libro fondamentale nella pubblicistica culinaria dell'Ottocento, il "Trattato di cucina pasticceria" del già citato piemontese Giovanni Vialardi, che ci descrive come fare i marron glaces, da lui chiamati *castagne confettate*.

Castagne confettate: *"Prendete delle belle castagne (marroni), pelatele, fatele cuocere adagio nell'acqua che frema appena; cotte tenere, sgocciolatele, levate lor la seconda pelle; poste in una terrina, versatevi sopra uno sciroppo fatto con dello zucchero quanto è il peso delle castagne, fuso e bollito un momento con egual quantità d'acqua, lasciatele così ventiquattro ore, sgocciolatele su d'uno straccio. Riposte nella terrina, fate ribollire lo sciroppo, ridotto un po' versatelo sopra le castagne e ripetete l'operazione"*

ne per sei giorni, nell'ultima volta fate ridurre il scioppo alla gran piuma (espressione che probabilmente significa molto adagio), gettatevi le castagne, fatele bollire per venti minuti; versate il tutto in un vaso e raffreddato, coprite".

Nelle zone di Garbagna si preparano invece degli ottimi *castagnacci*, focacce povere a base di farina di castagne, pinoli e rosmarino, il cui utilizzo in passato pare avesse un significato amoroso: si credeva, infatti, che se a un giovane fosse capitata la foglia di rosmarino del castagnaccio offertogli da una ragazza, si sarebbe subito innamorato di lei e l'avrebbe chiesta in sposa. Sempre a Garbagna, e in genere nella Val Borbera, assolutamente imperdibile il *gelato alla castagna*. Nella zona dell'Ovadese, invece, secondo una tradizione antichissima e mai dimenticata, le castagne si offrono bollite, spesso nel latte, ma anche arrostiti, possibilmente con fuoco a legna, oppure, una volta seccate, si utilizzano per fare una squisita *torta di castagne*.

Le ►lingue di suocera sono un antico e tipico prodotto da forno dell'Ovadese. L'impasto, che si deve realizzare immediatamente prima della cottura, si ottiene mescolando ingredienti semplici e genuini, come la farina 00, acqua, olio extra vergine di oliva, lievito naturale e sale. Una volta formata la pasta, la si suddivide in panetti che vengono poi stesi con il matterello in lunghe sfoglie che raggiungono

anche i 50 cm, spesse non più di un millimetro, cotte in padella in forno ben caldo.

Ne esiste anche una versione dolce, chiamata *lingua di gatto*, che si ottiene montando dell'ottimo burro, insieme allo zucchero, a cui vengono poi aggiunti un po' alla volta degli albumi. Modellati in sottili forme ellittiche, i biscotti sono accommodati in forno e cosparsi di granella di noccioline. Dopo la cottura vengono incurvati a caldo su un mattarello, coperti per metà di cioccolato. Come i baci di dama e gli amaretti morbidi, anche le lingue di gatto, nate anch'esse nei nostri territori, sono diventate poi un classico nell'assortimento di dolci mignon, in particolare da tè, di quasi tutte le pasticcerie italiane.

Nella zona del Tortonese era abitudine, durante il giorno di San Antonio Abate, che cade il 17 gennaio, produrre delle cialde molto magre, le ►Coppette di S. Antonio (o copeta), che le suore dell'orfanotrofo cittadino offrivano all'Ospeale (dedicato appunto al santo in questione) allestendo per l'occasione anche un banchetto di beneficenza per racimolare un po' di soldi per i loro bambini. Mentre in altre zone del Piemonte le si trova in versioni a base di frutta secca tritata, miele e zucchero caramellato, quelle tortonesi prevedono solo gherigli di noci intere, scaldate nel miele e poi chiuse tra due grosse ostie. Nelle case patrizie le piastre di ferro roventi utilizzate per la loro cottura erano addirittura

ra effigiate con lo stemma e le iniziali del casato. Oggi queste coppette deliziose si trovano ancora prodotte da alcune pasticcerie che, fedeli alla tradizione, le vendono solo nel periodo di Sant'Antonio.

Coppette: *dose per quattro persone: 3 etti di gherigli di noci interi, mezzo chilo di miele, 2 etti di zucchero, una confezione di ostie grandi*
Fate cuocere adagio tutto per cinque minuti in un pentolino girando).

Togliere dal fuoco e prima che tutto si freddi, allargare le ostie su un tavolo di cucina.. Prendere l'impasto caldo e allargarlo sulle ostie, quindi ricoprire con delle altre ostie.

Coprire con carta velina e mettere sopra dei pesi che servono per fermare e schiacciare l'impasto tra le due ostie, lasciare raffreddare e servire.

Nel trionfo di dolcetti, torte, creme e praline con cui il territorio alessandrino celebra Sua Signoria la Nocciola tonda gentile, non si possono tralasciare i ►Brutti e Buoni - i *Brut e Bon* ma anche *Brut ma Bon* in dialetto - friabili dolcetti, semplici quanto geniali. Il procedimento è essenziale ma rigoroso: il bianco dell'uovo va montato a neve molto ferma con lo zucchero e le nocciole spezzettate irregolarmente col matterello. A questo punto si incorporano queste ultime nell'albume e si cuoce il tutto continuando a sbattere con un frustino, a fuoco diretto. Una volta che l'impasto

inizia a sfrigolare e staccarsi dalle pareti del recipiente, si ricavano dei bocconi irregolari grossi come "due volte un tappo di bottiglia" e si accomodano ben distanziati sulle teglie imburate, in forno a temperatura molto bassa, facendoli asciugare molto lentamente: è la cottura la fase più delicata della preparazione, che è ultimata quando i dolcetti assumono un colore nocciola carico. A Mornese dolci molto simili sono i *goffi*, una specie di brutti e buoni con il cioccolato. Nel periodo dei morti si vendono nelle pasticcerie della provincia con il nome di *Ossa da mordere* o *Ossa dei morti*.

Ci sono poi due specialità che nessun visitatore della nostra provincia può dimenticare di assaggiare: i ►Bigné e i ►Cannoncini, prodotti da tutte le pasticcerie della zona con un'infinita varietà di ripieni e di glasse. L'origine e il nome dei primi, come per molti dolci piemontesi, è probabilmente francese, e allude a piccoli bocconcini di pasta dolce, rigonfia grazie al potere lievitante delle uova e ripiena delle più colorate e squisite creme: dalla cioccolata allo zabaione, dalla crema pasticceria al caffè o alla paradisiaca crema chantilly...

A completare l'opera è poi spesso una glassa che si fa colare sulla cima del pasticcino, diversa a seconda vari ripieni. A differenza dei bigné torinesi, quelli alessandrini sono più grossi e sostanziosi e un tempo erano un lusso che quasi ogni famiglia,

38

tasche permettendo, non si faceva mai mancare nei giorni di festa. Accanto al bigné, l'altro grande classico della pasticceria fresca alessandrina è il cannoncino, squisito cilindro di burrosa pasta sfoglia caramellata e ripieno di crema pasticceria. Tradizionalmente non troppo piccoli, in Alessandria si creano anche mignon, proposti con i ripieni più disparati: zabaione, panna montata, cioccolato. Una parola infine per tutte quelle meravigliose produzioni di pasta sfogliata prodotte dai maestri pasticceri della provincia; basti citare la famosa *torta diplomatica*, che propone in versione gigante l'abbinamento del cannoncino classico, pasta sfoglia e crema pasticceria, o proibitivi - per la linea - croissant e sacottini ripieni di creme, cioccolato o marmellate, per prime colazioni indimenticabili.

Non è sicuro che siano proprio un prodotto tipico piemontese, ma non esiste alessandrino che non abbinai ai suoi sogni infantili più proibiti le ▶meringhe con la panna, due friabili e leggerissimi gusci di meringa uniti da un'abbondante dose di dolcissima e morbida panna montata. La lavorazione delle meringhe è delicatissima, fragile quanto è il prodotto finito, e prevede solo l'utilizzo di albumi d'uovo montato a neve e zucchero semolato. Nel Gaviese le si trova anche con il nome di *schiumette*. Ad Alessandria si producono anche con impasti arricchiti di cioccolato e con la granella di nocciole, oppure a forma di funghetto,

con il cappellino ricoperto di cioccolato fuso.

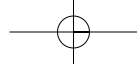
Al termine di questo viaggio nel settore delle golosità da buongustai non può mancare un riferimento alle ▶gelaterie della nostra provincia, numerosissime ed eccellenti, dalla tradizione antica e prestigiosa. A questo proposito basta citare quanto Charles De Brosses annotava già nel 1739 nel suo *"Viaggio in Italia"*: "Novi è la penultima città dello Stato di Genova; si vanta, come la sua metropoli, di possedere affreschi e *sorbetti* eccellenti". Un'annotazione che testimonia come già nel XVIII secolo la tradizione del gelato a Novi fosse una realtà. In tutto l'alessandrino si trovano gelaterie che lavorano tutto l'anno o a stagione, producendo artigianalmente squisite e fresche tentazioni con un riguardo particolare alle creme, da quella all'uovo, aromatizzata con vaniglia e limone, al goloso bacio (gelato di nocciole e pralina), dai semifreddi al caffè al morbido gelato al torroncino.

I Canestrelli



39

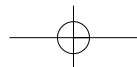
DOLCEZZE CHE CONQUISTANO
I BUONGUSTAI



Salame dolce

DOLCEZZE
DI CUCINA

PRELIBATEZZE
TIPICHE DA
RICERCARE IN
RISTORANTI E
AGRITURISMI



La necessità nei nostri antenati ha aguzzato l'ingegno e la fantasia, permettendo così ad una cucina forse un po' povera d'ingredienti in termini di quantità, come l'alessandrina, di ottenere risultati sublimi, che riescono a nobilitare i prodotti tipici di un territorio la cui agricoltura è sempre stata d'eccellenza.

Oggi quell'ingegno e quell'antica perizia si sono tramandati ai nostri ristoratori che, proprio come una volta, continuano a puntare sulla valorizzazione dei migliori piatti nostrani, riproponendo - ed affinando secondo i palati e le esigenze moderne - i dolci che hanno fatto la storia, nella materia e nello spirito, della pasticceria alessandrina...

Un dolce che non manca quasi mai nei ristoranti e negli agriturismi della provincia è il classico ►Bonnet, o *bunètt* nel novese, tipico e ricco budino in cui si celebra ancora una volta la nocciola. Il nome, che significa "berretto", deriva sia dalla forma del recipiente di cottura, uno stampo in rame simile appunto ad un cappello che si usava nel '700, sia dal fatto che nella lista delle vivande occupa l'ultimo posto, facendo proprio da "berretto" a tutto ciò che si è mangiato. A base di amaretti sbriciolati, cacao, uova, latte e, per qualcuno, un goccio di rhum, il bonet viene cotto a fuoco molto moderato e a bagnomaria. A cottura ultimata lo stampo va fatto raffreddare in frigo,

possibilmente per un'intera notte. Viene generalmente servito freddo, ma c'è anche chi lo propone caldo, ed è un modo irrinunciabile per terminare un vero pranzo alessandrino.

Bonet: 4 uova, 6 cucchiaini di zucchero semolato, mezzo litro di latte, 50 grammi di amaretti semolati, 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere, 2 cucchiaini di rhum. Dopo aver sbattuto le uova in una terrina, si uniscono 4 cucchiaini di zucchero, il cacao, gli amaretti finemente sbriciolati con le mani, il rhum e il latte. Amalgamato il tutto con la frusta si prepara un caramello con i restanti 2 cucchiaini di zucchero, e lo si versa in uno stampo caldo. Raffreddato il caramello, si versa il composto del Bonet nello stampo e si cuoce a bagno maria per 45' nel forno precedentemente riscaldato a 180°. Capovolgere il Bonet sul piatto di portata dopo due o tre ore che ha riposato nello stampo.

Ad ulteriore testimonianza dell'influenza francese, si può trovare nella lista dei dolci, anche se più di rado, la ►Crème brûlée, o crema bruciata (in italiano), raro ma squisito dessert a base di crema e zucchero caramellato. La crema, un delizioso risultato dell'incontro tra la panna, tuorli d'uovo, zucchero e vaniglia, viene cotta a bagno maria in recipienti monoporzionati, spesso di terracotta o metallo, e poi cosparsa di zucchero di canna che poi deve essere bruciato, ovvero caramellato. E qui arrivano le difficoltà: qualche

cuoco, per caramellare lo zucchero ed ottenere così la caratteristica crosticina croccante che vetrifica la superficie della crema, utilizza una minuscola fiamma ossidrica, direttamente davanti al cliente, creando così anche un affascinante e coreografico spettacolo. Per effetti seppur meno pirotecnici, ma altrettanto efficaci, oggi esistono anche delle macchine che "laminano" lo zucchero caramellato oppure, in modo poco ortodosso e più casalingo, qualcuno sceglie di far abbrustolire lo zucchero sotto il grill del forno. In ogni caso il risultato è una delizia imperdibile.

Appartiene sempre alla famiglia delle creme uno dei dolci al cucchiaio più apprezzati dai palati di grandi e piccini e molto diffuso nei ristoranti: la ►Panna Cotta, una variante più delicata del budino bianco a base, come dice il nome, di panna fresca e zucchero caramellato. Alcuni raccontano che la panna cotta è arrivata in Piemonte direttamente dall'Est Europeo agli inizi del Novecento, di importazione o invenzione di una signora ungherese. Ma secondo il Gorla, rinomato autore di testi dedicati alla cucina piemontese, questo moderno dolce al cucchiaio è identificabile con il tipico dolce dell'abbondanza di mucche e di latte, che si ritrova in Piemonte già fin dalla metà del Medioevo. Quel che è certo è che la qualificazione di "cotta" per questa panna è un po' un'esagerazione, visto che il liquido non solo non cuoce, ma non deve neppure

raggiungere il punto di bollore. Di facile preparazione, rappresenta un ottimo dolce che si può riprodurre anche facilmente nelle cucine private:

Panna cotta: 1/2 litro di panna liquida, 1/3 litro di latte intero fresco, 200 gr di zucchero a velo vanigliato, 3 fogli di colla di pesce, 1 bicchierino di rhum e di marsala. Si scalda in una casseruola il latte, e si scioglie la colla di pesce. Nel frattempo, in un altro tegame, si portano, sempre mescolando la panna e lo zucchero quasi a bollore. A questo punto si miscelano i due composti, aggiungendo il rhum e il marsala. Il tutto si versa infine in uno stampo rettangolare precedentemente caramellato, e si fa rassodare in frigo almeno per 3 ore.

Il cuoco esperto qui si scopre nella quantità di colla di pesce che impiega per far "stare insieme" il composto che, per un risultato eccellente, deve essere il meno possibile, anche inferiore alla quantità indicata dalla ricetta. Nell'Acquese si trovano ottime varianti di questo dolce a base di Brachetto.

Una tentazione antica quasi quanto il Piemonte e conosciuta in tutto il mondo, è invece lo ►Zabajone, o anche Zabaglione, secondo una grafia solo all'apparenza ortograficamente scorretta. Lo Zabajone è il classico accompagnamento della Torta di Nocciole, ma è anche speciale con la pasticceria secca. Inoltre è spesso utilizzato dai nostri ristoratori come base per creare



Torta di mele

dolcissime squisitezze come semifreddi, budini o spumoni. Assolutamente da provare, poi, ogni suo abbinamento che contempra l'utilizzo del torrone e del cioccolato, oppure delle pesche.

La crema deriva il suo nome da San Giovanni Baylon, da cui sanbajon, poi italianizzato in zabaione. Siamo nella seconda metà del '500, quando l'allora Frate Giovanni, addetto alla cucina di un convento nel torinese, disperato per il fatto di non riuscire a montare a dovere dei tuorli con lo zucchero, ebbe l'illuminazione di aggiungervi del vino dolce, forse di Cipro: ecco che nacque così lo zabaione. Esiste però anche una versione più licenziosa della storia, in cui si dice che Frate Giovanni consigliasse tale crema alle pie donne quale corroborante rimedio per i loro stanchi mariti. Quel che è certo è che per tale invenzione Frate Giovanni è diventato anche santo e protettore dei pasticceri.

Fino all'Unità d'Italia per preparare lo zabaione si usava il Madera; oggi si usa il Marsala, anche se qualche ristoratore ancora adesso lo propone al Moscato (soprattutto nell'Ovadesese), al Barolo o al Barbera (queste ultime versioni spesso accompagnano anche pietanze salate, come asparagi, zucchine, pernici o, da provare, il cotechino). Nei secoli sono aumentate anche le dosi di zucchero, che in origine erano minime in proporzione ai tuorli (si parlava di 50 grammi di zucchero per dodici rossi d'uovo), mentre con il

tempo, e con l'abbondanza, i ricettari le percentuali sono cresciute. La proporzione classica prescrive 1 cucchiaino di zucchero (+ 1), per ogni tuorlo: il tutto si monta assieme e alla fine si aggiunge pari quantità di mezzi gusci di Marsala. Il preparato viene fatto cuocere a bagno maria, rigorosamente senza mai bollire, pena la disgregazione del composto, fino ad ottenere una crema spumosa e densa. Solo i pasticceri dalle doti superiori riescono a farlo cuocere a fiamma viva. Apparentemente non c'è dolce più facile ma, come si dice, spesso l'apparenza inganna, o peggio, provare per credere....

Alcuni dolci, nati per celebrare determinate festività religiose, sono lentamente diventate delle gradite abitudini laiche. E' successo così al ► Salame dolce, prelibatezza tradizionale che si preparava nelle cascine per la merenda di Pasquetta e che oggi completa in maniera superba molti pranzi alessandrini. Il dolce è un impasto di uova, zucchero, abbondante burro, cacao, noccioline tostate, biscotti secchi e un goccio di rum, modellato poi, come suggerisce il nome, a forma di salame. Alcune ricette riportano anche l'uso di pinoli, uvetta e scorzette di arancia candita. Il tutto viene poi messo in frigo almeno per due o tre ore e servito affettato di traverso, proprio come il salame, di cui anche all'interno ha l'aspetto, grazie alle noccioline e ai biscotti secchi tritati grossolanamente.

La nocciola sta al Bonet come il marrone sta al ►Monte Bianco, al *Mont Blanc* pardon, il più tradizionale e superbo dolce a base di purea di castagne, panna e zucchero. Come il salame di cioccolato, il *Mont Blanc*, prima preparato, soprattutto nelle nostre montagne, solo nei periodi "grassi" per eccellenza (Natale e fine anno), è ormai diventato patrimonio dell'intera regione e di ogni occasione. Frutto dell'abitudine contadina di nobilitare con l'aggiunta di zucchero la plebea castagna, oggi il Monte Bianco è diventato un piatto di alta gastronomia. Il dolce si prepara direttamente sul piatto di portata, schiacciando la purea in un setaccio dai fori larghi e facendo cadere così il composto "a montagna", intervenendo ogni tanto con il rinforzo di cioccolato grattugiato. Alla fine, si ricopre il tutto con un'abbondante quantità di soffice panna montata e si rispolvera con il cioccolato.

Nei periodi del Carnevale è facile trovare nei ristoranti, spesso insieme alla pasticceria secca offerta dopo il caffè, le ►Bugie o Chiacchere, fragranti nastri di pasta dolce, lievitati e fritti nell'olio d'oliva o nello strutto e poi abbondantemente zuccherati. Probabilmente non sono un dolce autoctono, tanto che dolcetti simili si ritrovano in tutte le parti d'Italia con i nomi più disparati, ma ormai sono stati da tempo ufficialmente adottati sia dalla ristorazione che dalle case private alessandrine. Il fatto che siano un

dessert stagionale li rende particolarmente graditi, soprattutto ai bimbi. Altro dolce fritto ed occasionale sono i ►Färsö äd San Giusep, le Frittelle di San Giuseppe, squisite bignole fritte che si offrono nel periodo della festa del Papà, il 19 Marzo. Ce ne sono tante varianti: semplicemente vuote oppure con un ripieno di mele, di crema pasticcera, di marmellata o, tipiche dell'alessandrino, con l'uvetta. La versione che riportiamo è della zona della Valle Scrivia e propone i Färsö nudi.

Färsö äd S. Giusep: 1/4 litro di latte, 3/4 litro di acqua, 6 etti di farina, 30 grammi di burro, 2 pizzichi di sale, 3 cucchiari di zucchero, sei uova intere, scorza di limone, olio o strutto per friggere. Si fanno bollire latte, acqua e sale, zucchero, burro e scorza di limone. Si leva dal fuoco, si toglie la scorza, e si versa la farina tutta in una volta, e poi, continuando a mescolare, si rimette il tegame sul fuoco. Si deve cuocere il composto fino a che si inizierà a staccare dalle pareti della pentola (occorrerà un po'). Si fa poi raffreddare, e poi si aggiungono all'impasto le uova, una ad una, mescolando energicamente. Si fa riposare la pasta e la si versa a cucchiaini nell'olio bollente. Si servono caldi, cosparsi di zucchero.

E facile trovare poi nella zona una serie di dolci dalle origini non ben chiare, ma di cui si sono appropriati con successo i nostri ristoratori.

Uno di questi è la ►Bavarese, un dolce molto consistente, quasi un budino al cucchiaino, composto da crema inglese e panna (legate dalla colla di pesce), ed arricchito a seconda dei gusti con frutta, sciroppi, marmellate, vaniglia, cioccolato o caffè. Ottima e digestiva la versione che si trova in qualche ristorante aromatizzata con la menta. Molto simile alla bavarese, ma meno conosciuto, è anche un altro budino chiamato ►Bianco Mangiare, a base di mandorle, panna, zucchero e colla di pesce. Un'altra prelibatezza dall'ibrida origine piemontese-lombarda è la ►Carlotta di Mele (ma anche di Pere o di Pesche), la cui denominazione italiana deriva dal francese "charlotte", un dolce di frutta cotta, crema aromatizzata con la buccia di limone e strati di pan di Spagna o savoiardi, il tutto chiuso in un soffice guscio di pasta imbevuta con il sugo di cottura della composta di frutta.

Ci sono infine due torte mitiche, apprezzate da tutti i palati, spesso anche da quelli non troppo amanti dei dolci: la ►torta di mele e la ►crostata. La prima, classica preparazione "povera" della cucina piemontese ed alessandrina, propone la mela, tipico prodotto dei nostri frutteti, in varie declinazioni, abbinata a volte anche con l'uvetta o l'amaretto; la versione più semplice, comunque, solo a base di mele affettate sottili, a pasta ben soda e dal gusto intenso, zucchero, farina, uovo, lievito e scorza grattugiata di limone, è sempre la

più golosa. Infine non si può dimenticare la crostata, uno squisito guscio di saporita pasta frolla dalle origini molto antiche. Nella zona dell'alessandrino i ristoratori la propongono ripiena nei modi più diversi, con mele, pere, marmellate varie, soprattutto di albicocche, prugne o pesche, ma anche, tipica monferrina, la crostata di *seriäss* (o *sirass*), con ricotta, torrone, uvetta e scorza d'arancia.



DOLCEZZE BIO

PER CHI NON SA
RINUNCIARE ALLA
DOLCEZZA,
BIOLOGICA PERÒ

Esiste un mondo, in costante crescita, che sta lavorando sodo, con convinzione e serietà, per riuscire a soddisfare le esigenze di chi non vuol rinunciare ai gusti sani e genuini di una volta. Stiamo parlando del mondo dell'agricoltura e della produzione biologica, per cui il Piemonte rappresenta la seconda regione italiana per estensione di coltivazioni e la provincia d'Alessandria una porzione significativa di esse. In termini generali, l'agricoltura biologica consiste nel coltivare la terra nel pieno rispetto dell'ecosistema, senza utilizzare pesticidi, fitofarmaci o qualsiasi sostanza di origine chimica o transgenica (OGM), riscoprendo piuttosto tecniche tradizionali e naturali. I prodotti così ottenuti hanno un alto valore nutrizionale e sono esenti da qualsiasi tipo di contaminazione.

E' perciò ormai possibile, conoscendo i posti e i prodotti giusti, scovare in giro per l'alessandrino molte delle specialità delle nostre terre nella versione rigorosamente eco-compatibile e certificata.

Tra i prodotti che più si prestano ad esaltare le qualità di una coltivazione biologica ci sono certamente le *confetture* e tutti i derivati della frutta. Intorno ad Alessandria esiste ancora qualche cascina, dall'atmosfera calda ed accogliente, in cui si vendono al dettaglio prodotti che hanno mantenuto il gusto dei buoni tempi andati: golosissime pere stracotte, burro e composte di

pere con zenzero e uvetta, preziose confetture di sambuco o di petali di rosa, o accostamenti ricercati come le marmellate di pere e salvia, di albicocche e timo o di fichi e mele. Assolutamente da assaggiare poi la marmellata di carote e le mostarde d'uva. La *mostarda d'uva* è una composta che nasce dall'incontro tra il mosto cotto d'uva e la frutta di stagione, come mele, prugne, pere o fichi. La consistenza finale è quella di una confettura dal colore un po' scuro per l'uso di uve generalmente a bacca nera come barbera, nebbiolo o dolcetto, anche se ne esistono tipi fatti con il moscato. La sua lavorazione è molto delicata: si parte dal mosto che, attraverso la lenta evaporazione, viene ridotto sino ad un terzo del suo volume iniziale. Si aggiungono poi i frutti, freschi, ma anche secchi come le noci e le nocciole, e si fa cuocere per quattro o cinque ore, finché il tutto non si amalgama. E' deliziosa semplicemente spalmata sul pane, ma è da provare soprattutto con i formaggi o il bollito. Sempre a proposito di frutta, esiste una specialità delle nostre zone che più di ogni altra necessita di una produzione biologica, e la cui riuscita denuncia immediatamente la genuinità degli ingredienti: la *Cotognata*, una consistente gelatina di una varietà un po' acidula di mele, le cotogne appunto, che solo il frutto cresciuto in modo naturale può assicurare. Negli antichi testi medici la si trova già citata, sotto il nome

di "confectio de cironiis". La vera cotognata è prodotta ancora in poche aziende della provincia, soprattutto verso Vignale Monferrato, ma anche in qualcuna della Valle Scrivia, oppure la si può acquistare quando è periodo (verso metà autunno), solo su ordinazione, in qualche ben fornita gastronomia. La ricetta che segue è tratta dall'Artusi:

Cotognata: Mele cotogne, 3 chilogrammi; zucchero bianco fine, 2 chilogrammi.

Mettete al fuoco le mele coperte d'acqua e quando cominciano a screpolare, lavatele, sbucciatele e grattatele alla meglio per levarne tutta la polpa che passerete poi al setaccio. Rimette il tutto sul fuoco, con lo zucchero, e continuate a rimastare per evitare che il composto si attacchi. Sette o otto minuti di bollitura dovrebbero bastare... Se la mettete in vasi potrà servirvi da conserva... Per ridurla a cotognata distendetela sopra un'asse alla grossezza poco più di uno scudo ed asciugatela al sole, coperta di un velo perché le vespe e le mosche ne sono ghiottissime. Quando è asciutta di sopra tagliatela in forme di tavolette di cioccolata... o delle forme bizzarre che preferite...

A margine notiamo che l'Artusi stesso, in un altro passo, consiglia di evitare l'improbabile fatica di far cuocere le mele cotogne con la buccia e poi passarle, poiché comunque "dell'odore questo frutto ne dà ad esuberanza".

Un'altra mela autoctona, caratteristica della Val Borbera, è la *Mela Carla*. E' un frutto di medie e piccole dimensioni, dalla buccia giallo verde e dalla polpa bianca e finissima, tenera e dolce, che viene coltivato nella media e alta Valle. La produzione è destinata prevalentemente al consumo familiare, ma ultimamente proprio la sua coltivazione a carattere biologico l'ha resa interessante anche in vista di una presenza su mercati più vasti. Un cenno è d'obbligo poi per un altro prodotto tutto tortonese, ora a rischio d'estinzione: la *fragolina*, piccolissimo e sfizioso frutto, profumatissimo e dal sapore intenso, che all'inizio del secolo ha dato lustro agli orti della cittadina, ma la cui coltivazione ora purtroppo sta scomparendo, spesso abbandonata per colture più semplici e remunerative. Esiste però ancora qualche impavido contadino che contribuisce a tenere vivo questo autentico mito dell'agricoltura locale e che confeziona le preziose fragoline ancora come una volta, nei caratteristici cestelli di legno. Con la fragolina profumata di Tortona si produce ancora un prezioso e raffinato elisir, leggermente alcolico, che ripropone, concentrato ed esaltato, tutto il sapore e il profumo di questo delizioso frutto.

Il prodotto biologico per eccellenza è il *miele*, delizioso nettare alla base di uno dei nostri dolci più tipici, il torrone, ma anche ottimo da gustare da solo, semplicemente spalmato sul pane, con un



velo di burro. Il miele è un derivato che le api producono rielaborando il nettare dei fiori o i succhi provenienti solo dalle parti vive della pianta. La coltura degli alveari è ancora molto diffusa, in particolare nelle nostre valli, dove si spilla dell'ottimo miele millefiori. Ma esistono anche particolari varietà monoflorali di miele, specifiche del Piemonte, ognuna con qualità precise: il miele d'acacia, dal colore chiaro e dalla consistenza molto fluida, di taglio, che cristallizza molto facilmente, o il miele di castagno, amaro-gnolo, dal colore scuro e che tende invece a non cristallizzare mai, neanche quando invecchia. E poi ancora, il miele di tarassaco, dalle proprietà depurative, dal colore intenso e sempre cristallizzato, e quello di rododendro, chiaro e dalla consistenza burrosa. Si tratta in generale, per tutti i tipi, di miele grezzo integrale, quasi sempre smielato nella stagione calda per motivi di temperatura, a differenza dei metodi industriali, che abitualmente riscaldano artificialmente il miele per renderlo adatto alla lavorazione con le macchine.

A Garbagna, oltre a uno squisito miele di ciliegio, in alcune annate fortunate viene prodotta anche della ottima melata, nettare tratto dall'abete o dalla quercia. Nel Gaviense, invece, in varie aziende, alcune di rilievo anche nazionale, si produce dell'ottimo miele di timo, taglio, eucalipto, girasole ed erba medica. Tra l'altro, se si è

fortunati, è possibile anche trovare ed acquistare il miele ancora nel favo, nella griglia di cera formata dalle cellette, dalle straordinarie proprietà curative.

È di Ovada, di Montaldeo per la precisione, l'unica azienda in Italia che produce per il consumo al dettaglio il "latte di capra", uno squisito latte fresco le cui qualità, sia per proteine contenute che vitamine, lo rendono un prodotto superiore a quello vaccino, con in più il vantaggio di essere digeribile anche per coloro che sono intolleranti al lattosio. Perfetto quindi in generale per i bimbi e gli anziani.

Molti sono anche i prodotti da forno ottenuti sia con materie prime che con lavorazioni rigorosamente naturali; in generale si possono acquistare solo nel luogo di produzione, essendo difficilmente reperibili nei negozi generici. Alcuni di essi sono in vendita nelle erboristerie principali della provincia, mentre chi vuole davvero averne a disposizione un panorama completo non può perdere l'appuntamento ad Acqui Terme il primo Sabato del mese, o a Casale il terzo, con il meraviglioso mercatino denominato *Il Paniere*, un'occasione preziosa per tutti gli appassionati per poter assaggiare ed acquistare tutti i prodotti biologici che si producono in zona. Tra questi sono da provare le *fette biscottate* create da un laboratorio aperto in una cascina di Terruggia, nel casalese, a base di farina integrale, noc-

54

cirole e uvetta. Altra golosità irrinunciabile che esce da questa fucina biologica sono le *brioche* farcite di purea di mele, o le *schiaciatine* a base di nocciole e uvetta.

Tra le torte che più si prestano all'uso di ingredienti biologici, ce ne sono in particolare due che meritano una segnalazione.

Con il riso biologico si usa ancora oggi, in qualche agriturismo soprattutto del Novese e del Monferrato, produrre una gustosa torta di riso, che la tradizione denomina *Turta 'd'risu*. Anche se il riso è tipico del Vercellese e della Lomellina, era infatti abitudine al tempo della monda che molte braccianti alessandrine partissero per quelle zone, tornando poi a casa con un bottino anche da 50 Kg del prezioso cereale. Da qui la ricetta, diventata tipica anche delle nostre terre:

Turta 'd'risu: un litro di latte, 400 grammi di riso, 5 cucchiaini di zucchero, 2 uova intere, 50 grammi di burro, 1 limone grattugiato, uvetta a discrezione. Portare ad ebollizione il latte, unire il riso rimastando, in modo che la cottura continui senza inconvenienti fino a che il riso avrà assorbito tutto il latte; unite il burro, lo zucchero, il limone, l'uvetta e le uova, e versate il tutto in una teglia unta di burro e infornate. La torta di riso, quando è fredda, la si può ricoprire di marmellata.

Abbiamo poi già citato la rinomata *Torta di nocciole*. Ma tra le tante versioni di questo antichissimo dolce, la più difficile da realizzare,

soprattutto nel controllo della temperatura del forno, è la *Senzafarina*, dove il gusto del frutto si esalta in modo più diretto e deciso. Questa è anche la più frequente negli agriturismo che hanno tra le attività aziendali la coltivazione biologica dei noccioli della Nocciola Tonda Gentile del Piemonte IGP. Tutti gli ingredienti, sia in qualità che in proporzioni, sono studiati per lasciar posto al sapore di questo frutto tutto Piemontese: uova intere montate con lo zucchero e nocciole a pezzettini, qualche volta la vaniglia naturale o un pizzico di cannella. Niente lievito, niente burro, eppure la torta, di solito fatta nelle grandi teglie rettangolari e servita a quadrotti, a voler esagerare spolverizzata di zucchero a velo, risulta un dolce morbidissimo e dal sapore molto delicato. Qualche agriturismo biologico ancor oggi la propone alla vecchia maniera, addolcita con il miele millefiori.

Un cenno a parte, infine, va fatto per i vini. Ci sono molti agriturismo e aziende, specie nel Novese e nelle Valli, che ne producono vinificandoli da uve, a bacca sia bianca che rossa, completamente biologiche, ottenendo prodotti ampiamente competitivi sul mercato che non hanno nulla da invidiare, per quanto riguarda qualità e prezzo, a quelli prodotti in maniera convenzionale. Ma cosa significa produrre un vino biologico? Innanzitutto impiegare contenitori in acciaio inox e non

di vetroresina, mentre quelli di legno, comunque consigliati, devono essere sempre nuovi e non contaminati da altri vini. L'uva viene poi denaturata, utilizzando macchinari particolari quali la pigatrice orizzontale, per pressature soffici e non violente. Per quanto riguarda invece le pratiche enologiche, non sono pochi i prodotti vietati: tra questi, quelli derivati da organismi modificati geneticamente, e poi, ovviamente, lo zucchero e le gelatine liquide. Sono invece ammessi gli autoarricchimenti, le correzioni acide e i lieviti selezionati. Anche per l'imbottigliamento si utilizzano solo tappi di sughero naturale, non gli sbiancati e quelli sterilizzati con radiazioni, e l'unico insetticida consentito nella linea produttiva biologica è il piretro, una polvere estratta da specifiche piante erbacee (mentre è rigorosamente bandito ogni tipo di prodotto chimico).

55

DOLCEZZE BIO





E PER
ACCOMPAGNARE
E CONCLUDERE...

CAFFÈ, VINI E
DISTILLATI TIPICI

58

Alla fine di questa carrellata sui dolci tipici delle nostre golose terre alessandrine, non poteva mancare un cenno a tutto quel corredo di vini, liquori e distillati che consentono di accompagnare degnamente le prelibatezze della nostra cucina, esaltandone il sapore e gli aromi.

Consapevoli di non poter esaurire in poche pagine l'ampio panorama che contraddistingue la nostra provincia anche in termini di produzioni di questo tipo, ci limitiamo a segnalare qualche semplice, ma basilare abbinamento per orientare il goloso. Ricordando che, soprattutto nel caso dei dolci, è essenziale ammettere che non esistono regole che si impongono, ma solo delle indicazioni di massima che suggeriscono accostamenti di gusti, profumi ed addirittura colori.

Come principio generale valga il fatto che in un buon abbinamento il vino non deve mai predominare sul cibo e viceversa e che, contrariamente alla consuetudine, non è una buona abitudine accompagnare dolci con spumanti secchi: i prodotti di pasticceria richiedono vini amabili o dolci. In caso vengano poi utilizzati vini o liquori nella preparazione alimentare, si suggerisce di utilizzare gli stessi in abbinamento al dolce. Ma l'accostamento più ricercato e sofisticato è quello in cui a cibi tipici si abbinano vini autoc-

toni, una scelta che può essere definita "*territoriale*" e che spesso si rivela la migliore in assoluto: proviamo per credere!

Quella piemontese è una viticoltura antica, introdotta da un popolo di stirpe ligure, i Bagenni, che adoravano un proprio dio della vite e del vino che non si chiamava né Bacco, né Dioniso, bensì Cerunno. In una regione particolarmente vocata per i vini rossi, il primo vino di successo fu invece un bianco, il *Moscato passito*, fatto ad imitazione dei prodotti greci: dolce, ricco d'alcool, a volte addizionato con droghe. Ed ancor oggi è proprio il *Moscato bianco* uno dei vitigni a bacca chiara più intensamente coltivati in Piemonte e conosciuti al mondo. Dotato di spiccata personalità, non va confuso con altri Moscati, anche se simili come genealogia. Prodotto in tutto l'Alessandrino, e soprattutto nella zona dell'Acquese, matura nella seconda decade di settembre, regalando risultati enologici splendidi, dal sapore intenso ed aromatico, sia nella versione Spumante che in quella di Moscato tranquillo. Il Moscato bianco è perfetto con tutti i nostri dolci al cucchiaio, come le Bavaresi, le panne cotte o le creme brûlée. Assolutamente d'obbligo poi l'abbinamento con lo zabaione, soprattutto se per

preparare la crema è stato utilizzato lo stesso vino. Non sono poi pochi i vignaioli che continuano a realizzare dei passiti di Moscato o vendemmia tardiva di alto livello, soprattutto nell'Alto Monferrato e nell'Acquese. Un inconfondibile passito vinificato da uve Moscato è quello che si produce a *Strevi*, paesino dalla storia secolare legata al vino: il nome stesso dell'antico borgo deriverebbe da "septem ebrii", i sette fratelli ubriachi che avrebbero fondato la città, a dispetto dei tre sobri che si erano allontanati dalla famiglia per dare vita al vicino villaggio di *Trissobrium*, l'attuale Trisobbio. Fino a una decina di anni fa la Valle di Strevi era ironicamente chiamata "valle degli sceicchi", perché i viticoltori che possedevano vigne su quei terreni erano i più ricchi della zona. Ora in questa valle resistono una decina di vignaioli che continuano a produrre il tipico Moscato, nella tradizionale versione passita. Qui la vendemmia delle uve avviene solitamente a metà settembre, ancora con il classico metodo della raccolta in cassetta. Dopo una pressatura leggera, il mosto viene refrigerato e, dopo qualche giorno, filtrato. La fermentazione avviene a temperatura di 16 gradi in autoclave con lieviti selezionati. Dal perlage fine, intenso e persistente e dal colore giallo dorato, il Moscato di Strevi è par-

ticolarmente adatto per accompagnare pasticceria secca e dolci a base di nocciola. Tutti i nostri torroni poi, la cui estrema dolcezza rende difficile l'accostamento al vino, trovano un ottimo compagno proprio in questo liquoroso ed aromatico nettare, dal grande profumo e dalla importante struttura. In generale, comunque, i passiti si sposano perfettamente con tutti i dolci a base di frutta secca, dagli amaretti ai brutti e buoni. Da notare, infine, che gran parte dei vini a base di uva Moscato possono essere consumati in qualsiasi momento della giornata, come piacevole bevanda da conversazione.

Tornato alla ribalta prepotentemente negli ultimi anni, tanto da diventare il vino italiano più venduto negli Stati Uniti, il *Brachetto d'Acqui* è uno squisito vino Docg, aromatico e rosso tenue, che viene commercializzato in due versioni, rosso e spumante. Ma già in pieno Impero Romano, storici latini della Gallia Cisalpina parlavano di un "vinum acquense" dolce e profumato, una sorta di curioso passito, ricercato in particolare per le presunte doti afrodisiache e addirittura donato da Cesare e Marco Antonio a Cleopatra. Del Brachetto non si ha poi più notizia fino all'Ottocento, quando tornò di moda e conquistò anche parte del ricco mercato dell'Ame-

59

E PER ACCOMPAGNARE E CONCLUDERE...



Martin sec al Brachetto

rica Latina. L'avvento della fillossera ne determinò un nuovo periodo di eclissi, fino a quando, negli anni Cinquanta, dalle colline acquesi, un produttore di fama, Arturo Versano, ne riprese la produzione, mettendo a punto l'attuale processo di spumantizzazione in autoclave, con metodo Charmat. Utilizzato in varie preparazioni e per gustose gelatine, ottimo per sorbetti e gelati, l'abbinamento tradizionale del Brachetto rimane quello con la pasticceria secca alessandrina, dal krumiro al bacio di dama, dalle torte ai dolci da forno. Ma non disdegna certo l'accostamento a creme e dolci al cucchiaino, come il bonet. Perfetto in generale con i dolci non lievitati a base di frutta secca, come gli amaretti, ma da assaggiare assolutamente con le fragole o le pesche. Per completare il panorama dei vini dolci della provincia, va segnalato anche un vino prodotto nel Novese, "L'Amoroso", ottenuto da un uvaggio a base di *Moscato Rosso*, Trebbiano, Barbera e Malvasia. Filtrato, mantenuto dolce e poi rifermentato in autoclave, è un vino ottimo per la pasticceria secca in genere e per il fuori pasto: va bevuto entro l'anno dall'imbottigliamento. Un ultimo cenno a tre vini, due bianchi e un rosso che, pur non essendo dolci, meritano comunque di essere menzionati perché si sposano per-

fettamente con alcune nostre preparazioni. Il primo è uno dei bianchi più prestigiosi dell'alessandrino, il mitico *Gavi*, vino prodotto esclusivamente da vitigno Cortese, dal tenue profumo fruttato di nocciola e mandorla, dal sapore asciutto e fresco, e che è tra gli ingredienti utilizzati per impastare i Canestrelli. Inutile dire che l'abbinamento con le ciambelline che lo contengono è sublime, ma non sono da disdegnare anche altri accostamenti con la pasticceria secca in generale. Il secondo vino è una riscoperta recente, ed è ottenuto da un vitigno autoctono delle Valli Curone, Grue e Ossona e della Val Borbera: stiamo parlando del *Timorasso*, un vino importante ottenuto da uve bianche, dalla sostenuta gradazione alcolica e dal gusto molto minerale, che ben si adatta ad essere consumato anche con dolcetti secchi. Infine il *Grignolino*, il rosso per eccellenza del Monferrato, dal sapore asciutto e leggermente tannico, recentemente sperimentato da qualcuno nell'impasto dei Krumiri, il cui abbinamento con il biscottino casalese regala imprevisi e piacevoli sentori, adatti in particolare ad attenuare la sensazione grassa del burro.

Notiamo infine che, se fino a poco tempo fa erano rari i locali che disponevano di una carta

dei vini specifica per i dolci, ormai sempre più spesso, con l'educazione del gusto e la specializzazione dei nostri ristoratori, è possibile trovare qualificate enoteche, vinerie e wine bar che offrono ampie scelte di etichette da abbinare al dessert, e disponibili anche "a bicchiere".

Preparazioni "più impegnative", soprattutto dal punto di vista della gradazione alcolica, ed in genere più gradite al palato maschile, sono invece i ▶ distillati.

Il prodotto che non mancava mai nelle cantine dei nostri contadini era la *grappa*, che ogni famiglia distillava nel classico alambicco in rame, a bagnomaria, direttamente dalle vinacce del proprio vino. In tutto l'Alessandrino in genere, infatti, la tradizione della grappa di qualità è antichissima, ed ancor oggi è possibile visitare meravigliose cantine dalle secolari volte a botte, degustando questo prezioso distillato direttamente sul luogo di produzione. Grappe importanti e di stile molto personale, particolarmente adatte ad accompagnare i dolcetti secchi tipici delle nostre zone, come le ciambelline o i canestrelli.

Capita invece ancor'oggi, in qualche drogheria specializzata, di riuscire a scovare produzioni a carattere semi-familiare, ▶ infusi dalle meravigliose

proprietà digestive e corroboranti, che spesso il più delicato gusto femminile apprezza in abbinamento ai dolci.

Il *Ratafià*, liquore di frutto, è uno dei più antichi e caratteristici prodotti Piemontesi, che ha ottenuto nel 2000 il riconoscimento ufficiale della sua storicità, comparando nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. La spiegazione più accreditata sull'origine del nome, ed anche del liquore, lo fa derivare da una frase che veniva pronunciata in latino dai notai e dai funzionari ministeriali in occasione della stipulazione di atti e trattati, al momento del brindisi conclusivo con un liquore a base di frutta. Tale frase, "et sic res rata fiant" (che significa "e così le cose trattate vengano eseguite"), ebbe una evoluzione nella parte finale, "rata fiant", in "Ratafiat". Per essere precisi, ratafià andrebbe scritto senza accento; l'accento comparirebbe nei testi in italiano per riprendere la pronuncia alla francese. Brillat-Savarin, il celebre autore della "Fisiologia del gusto", parlando degli usi e costumi culinari alla corte di Luigi XV di Francia, scrive infatti: "il caffè si serviva molto di rado; spesso invece il Ratafià di ciliegie che era stato inventato da tempo". Il Ratafià fu comunque uno dei liquori sovrani del Settecento e dell'Ottocento, parti-

colarmente gradito per il suo soave sapore e per la sua leggera gradazione alcolica, preparato essenzialmente con il succo delle ciliegie nere, zucchero, aromi e colore naturali. Ancor oggi si beve liscio o con ghiaccio, ma diventa un ingrediente eccellente nella preparazione dei dolci più prelibati, con le fragole, con la macedonia e col gelato. Si abbina bene anche alla pasticceria secca, dall'amaretto al Krumiro. Elisir simili sono poi il Ratafià a base di mele cotogne, infuso dolce e fruttato con una gradazione mai superiore ai 30°, un tempo preparato durante la vendemmia e molto in voga tra le dame del XVIII e XIX secolo, oppure il Ratafià di Nocciolo o di Caffè. Nel Tortonese qualcuno prepara ancor oggi un singolare Ratafià al Basilico, dal profumo straordinariamente aromatico e dalle qualità digestive, ottenuto facendo macerare le foglie di basilico e le scorze del limone.

Altre varietà di infusi alcolici delle nostre terre sono i *Rosoli*, preparati mettendo a bagno nell'alcool, a seconda dei luoghi e delle tradizioni, petali di rose o di fiori d'arancio, noccioli di pesche, foglie di salvia o bacche di ginepro. Il famoso "Cen-terbe" è d'altronde un liquore affine al Rosolio, fatto selezionando una ricca varietà di erbe alpine, mentre a Garbagna si produce ancora, secon-

do lo stesso metodo, un liquore dalla gradazione più bassa, chiamato Erba Luisa, dal nome della pianta utilizzata per l'infusione. Diamo di seguito la ricetta di uno dei Rosoli più noti, quello da preparare con i petali delle rose del giardino di casa:

Rosolio di rose - *Ingredienti: 400 g di alcool neutro a 96°, 350 g d'acqua, 350 g di zucchero, 15 g di petali di rose profumate.*

Dopo aver scelto i petali delle rose più profumate del vostro giardino, poneteli in un mortaio con una manciata di zucchero e pestateli fino a ottenere una pasta che potrete macerare per una decina di giorni in un vaso di vetro ermeticamente chiuso, nel quale avrete aggiunto anche l'alcool. Durante questo periodo avrete cura di agitare moderatamente una volta al giorno il vaso con il suo contenuto. Trascorso il tempo prescritto per la macerazione, aggiungete l'acqua e il rimanente zucchero. Lasciate macerare ancora nel vaso per una settimana agitando ogni tanto e, trascorso il tempo, filtrate attraverso una tela, imbottigliate e tappate con ceralacca e sughero. Aspettate almeno 2 mesi prima di consumare questo elisir che gratificherà il palato vostro e dei fortunati ospiti.

Se proprio non si amano le bevande alcoliche, la provincia propone un'alternativa davvero eccellente: la *gazzosa*.

64

E' infatti dal lontano 1889 che Tortona ed il Tortonese producono bevande analcoliche gasate, attività che si è tramandata di padre in figlio ininterrottamente fino ad oggi. Per oltre cento anni le bibite tortonesi sono rimaste immutate, con ricette inimitabili, basate su metodi tradizionali ed essenze naturali: dallo zucchero al succo di limoni siciliani, dalla menta piemontese al "bitter rosso", per dare vita a bevande uniche, autenticamente piemontesi. Tradizionalmente, agli inizi, erano due i prodotti preparati: l'*acqua di selz* e la *gazzosa al gusto di limone*, allora chiamata "Champagnetta" e proposta nella tipica bottiglia con la chiusura a "pallottola". Nel 1930, a Tortona, venne ideata la *gazzosa rossa*, inizialmente chiamata "Americano", con chiusura a tappo meccanico, assicurato da una fascetta-sigillo, in cartone, essendo le bottiglie sprovviste di etichetta. Oggi la gazzosa è una bibita trendy, adatta in particolare ai consumatori adulti e consapevoli ma anche alle famiglie.

Il lettore attento si sarà accorto che c'è un unico, grande escluso da questa carrellata di dolci abbinamenti, che tra l'altro è anche una delle glorie delle nostre pasticcerie e industrie dolciarie: il cioccolato. Ebbene, proprio il cioccolato è il gran-

de cruccio di sommelier ed enologi, essendo, almeno allo stato puro, considerato praticamente inabbinabile. Non esiste, infatti, stando agli esperti, alcun vino italiano in grado di contrastare la netta preponderanza delle sensazioni di dolce e di grasso offerte da questo divino alimento. Solo una timida concessione è fatta per i vini francesi o quelli liquorosi dolci.

Ma esiste una bevanda, non alcolica, che si sposa alla perfezione con il cioccolato e che ha una prestigiosa tradizione di lavorazione nella nostra provincia, che esporta i suoi prodotti in tutto il mondo. Stiamo parlando del ►caffè, con il quale si completa anche il mitico triangolo delle tre "C" alessandrine: cioccolato, cacao, caffè.

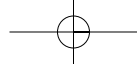
La torrefazione di questa leggendaria bacca aromatica occupa infatti un posto di assoluto rilievo nel panorama alessandrino, sia a livello di produzione familiare che industriale. Il caffè verde, tutto di primissima qualità, viene acquistato direttamente dai Paesi d'origine; arrivato negli stabilimenti, viene lavorato attraverso procedimenti all'avanguardia, dove l'ortodossia della migliore produzione artigianale si sposa con la più alta tecnologia. Basti pensare che molti degli impianti di torrefazione utilizzati sono vincolati dal segreto industriale, nonché protetti da

brevetti europei e nord-americani: il tutto per ottenere tostature esclusive, capaci di esaltare gli aromi e le caratteristiche naturali del prodotto, riducendo al minimo il tempo di cottura per evitare di disperdere in atmosfera i fumi contenenti le principali sostanze volatili del caffè. Da questi stabilimenti esce un prodotto in grado di suscitare le invidie anche delle grandi marche più pubblicizzate a livello nazionale: un caffè torrefatto in tutte le sue accezioni, dai grani per l'utilizzo professionale nella ristorazione e nella distribuzione automatica, che regalano eccezionali prodotti, densi e cremosi, fino al caffè macinato, proposto in miscele robuste, dolci, amabili o anche decaffeinato, più adatte al consumo familiare.

65

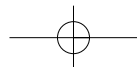
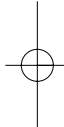
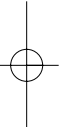
E PER ACCOMPAGNARE E CONCLUDERE...





DOLCEZZE
PER OGNI
STAGIONE

UN DOLCE,
DOLCISSIMO
CALENDARIO



Esiste un vero e proprio tesoro, un corredo delizioso e prezioso che le generazioni dei nostri avi ci hanno tramandato inalterato nei secoli: un accurato calendario gastronomico che scandisce l'anno attraverso l'alternarsi di dolci e squisitezze, ognuna delle quali identificabile con una precisa ricorrenza, quasi sempre religiosa. Così ancora oggi, passando di biscotti in sagre, si può seguire l'alternarsi delle stagioni, rendendo un po' più dolce il trascorrere del tempo e procurandosi perciò delle ottime scuse per tornare dalle nostre parti più volte all'anno.

A ► **Gennaio** la prima festa, un tempo aspettata con ansia dai bimbi perché ricevevano i regali, è l'*Epifania*. In quest'occasione, oltre ai classici dolci natalizi come il torrone e la frutta secca, si usava preparare la *fūgassa dussa àr càrsent*, mischiando farina, zucchero, uova, burro, uvetta sultanina e un pezzo di pasta già lievitata, àr càrsent, appunto. Questo semplicissimo dolce è praticamente pasta di pane arricchita in occasione delle feste importanti, ma che ora si produce in molti forni della zona anche durante l'anno. A *San Antonio*, invece, il 17, si trovano ancora in qualche pasticceria del Tortonese le coppette di *Sant'Antonio*, deliziose cialde con cuore di miele e noci.

► **Febbraio** è decisamente uno dei periodi più "grassi" dell'anno, che culmina nel *Carnevale*. In tutti i paesi è un trionfo di sgonfiotti, bugie e chiacchiere, fragranti nastri di pasta fritta che vengono offerti nelle varie Sagre che si tengono in tutta la provincia, spesso accompagnate dalle sfilate dei carri allegorici, bande e sbandieratori. Le chiacchiere si possono comunque acquistare un po' in tutte le pasticcerie e panetterie della zona. Unico accorgimento è ordinarle con un certo anticipo, perché, vista la stagionalità del prodotto, vanno letteralmente a ruba.

A ► **Marzo** si mangia un'altra specialità di pasta fritta, i già citati *Fàrsò*, bon bon di pasta bigné che vengono offerti in occasione della Festa del Papà, spesso festeggiata anche in piazza: da non perdere la sagra di San Giuseppe di Castelnuovo e la frittellata di Tortona.

Il primo ► **d'Aprile**, per ricordare la data birichina, si usa confezionare nelle pasticcerie della provincia, seguendo una tradizione d'origine pavese, un sostanzioso ed enorme dolce a forma di Pesce, a base di pan di Spagna, liquore, marmellata d'albicocche e pasta di mandorle, che si vende a tranci. Ma Aprile è anche in genere il mese della Pasqua. Per i bimbi del passato era tradizione regalare il *cavagnoeu de l'oeuv*, detto anche *cavagnoeu*

du Signor, un cestino di pasta di pane con dentro l'uovo sodo: uno solo se il bambino era stato cattivo, due se era stato proprio buono. Oggi molte panetterie lo propongono ancora per fare un gradito dono dal forte sapore simbolico. Decisamente più golose sono comunque le *Uova di cioccolato*, prodotte in tutta la Provincia, sia a livello industriale che artigianale, in una miriade di gusti e dimensioni. Per la merenda di Pasquetta si preparava invece il Salame dolce, delizia già citata a base di cioccolato e nocciole, e che oggi si trova facilmente tutto l'anno in pasticceria. Un squisita *Turtà dâr Pârâdis*, una sorta di leggerissimo Pan di Spagna fatto di fecola, vanillina, zucchero e uova, veniva servita invece nella Valle Scrivia, ed ora è prodotta con la stessa ricetta da molti forni e laboratori.

L'► **Estate** è il periodo di conserve e marmellate di ogni tipo, soprattutto ad Agosto, quando, con la luna favorevole, si fa bollire la frutta fino a farla gelificare, in passato usando meno zucchero possibile (visto il suo alto costo). Protagoniste delle sagre di questo periodo sono la fragola e la ciliegia: famosa a Giugno è la Sagra di Garbagna, in cui si celebra la deliziosa "durona", la ciliegia tipica delle nostre valli. A Montaldo invece, la prima domenica di giugno, si festeggiano indi-

scriminatamente tutti i dolci, in un'apposita Sagra del Dolce.

A ► **Settembre** molti borghi medievali propongono feste a tema, da Cassine a Trisobbio, dove poter gustare, tra le varie specialità, anche dolcezze tipiche dall'antica tradizione, come miele, confetture, e croccanti, ghiotte preparazioni a base di frutta secca e zucchero caramellato.

Con ► **Ottobre** iniziano invece in tutta la provincia le castagnate, una serie di sagre dove poter degustare caldarroste e specialità varie legate alla lavorazione di questo delizioso frutto, dal gelato ai marroni al castagnaccio, il tutto sempre annaffiato da un bicchiere di buon vino. Famoso sono le Feste dell'Ovadese, da Casaleggio a Rocca Grimalda, da Molare a Tagliolo. E ancora, Cremolino, Garbagna

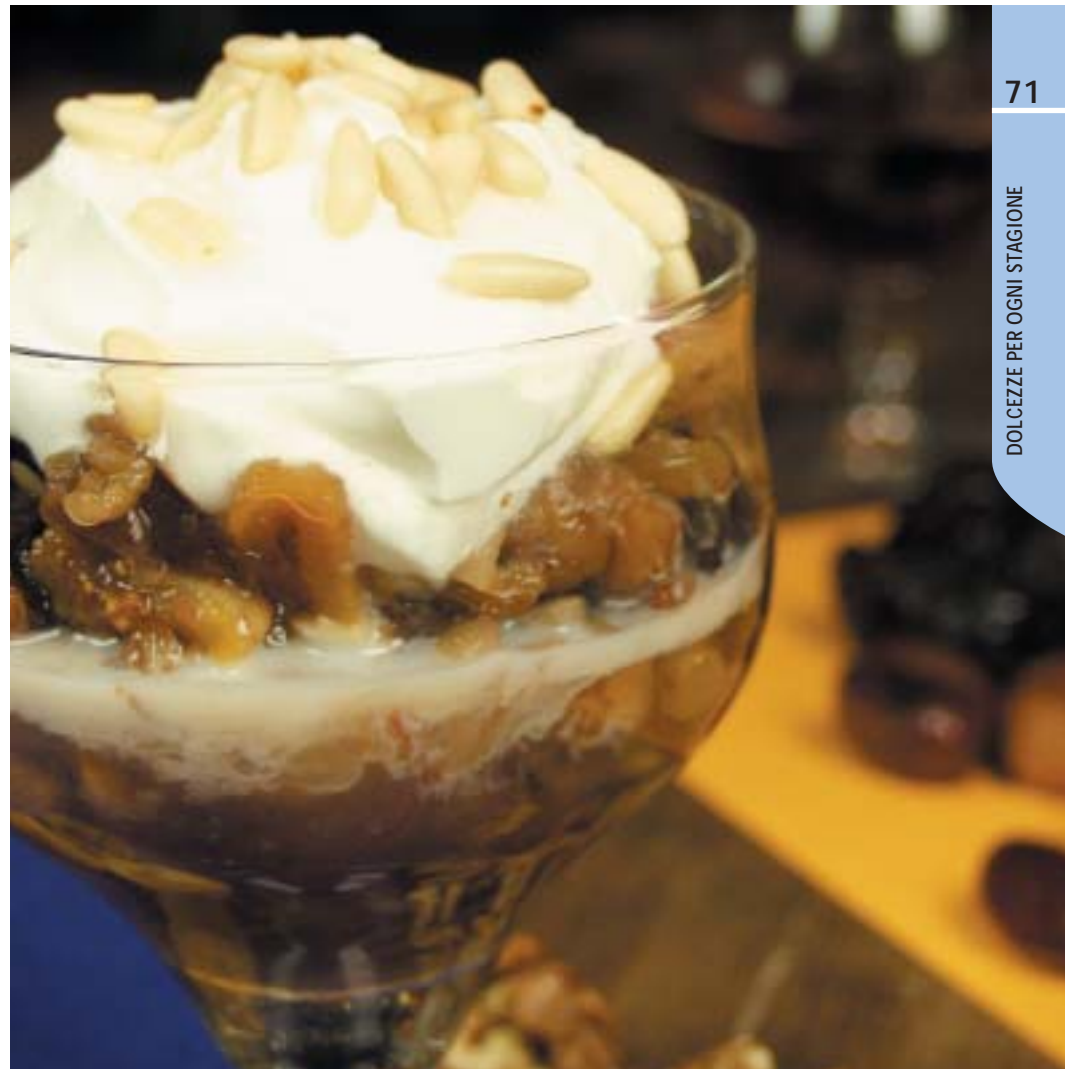
► **Novembre** si inaugura con il giorno dei morti, ed è solo in questo periodo che nelle pasticcerie si possono acquistare, le *Ossa da Morto*, una sorta di Brutti e Buoni a base di zucchero, albume e nocciole. All'inizio del mese cade anche la Fiera di San Baudolino, una preziosa vetrina di tutte le produzioni di qualità della provincia, ove poter trovare a portata di mano tutti i dolci tipici della zona. L'11 cade invece

70

San Martino, il giorno in cui proverbialmente si spilla il vino novello, e al quale a Montaldeo, nell'Ovadese, è dedicata una festa con relativa castagnata.

Infine arriviamo a ► **Dicembre**, periodo di grandi abbuffate. Il mese si inaugura con una rassegna enogastronomica che oramai sta diventando una tradizione nel Novese: Dolci Terre di Novi, un'occasione unica per conoscere ed acquistare i prodotti tipici e le dolcezze della zona, dai cioccolatini al torrone. Solo a Santa Lucia, il 13 Dicembre, ad Alessandria si usa ancora produrre il *laccabone*, in dialetto "lacabòn", un dolce tradizionale che viene venduto nei pressi della chiesa dedicata alla Santa protettrice della vista, dove i fedeli si recano a renderle omaggio e a comprare questi bastoncini di miele e zucchero filato dal sapore inconfondibile. Ma è a Natale che l'estro dei nostri pasticceri si sbizzarrisce: re delle tavole alessandrine è sempre il torrone, insieme alla mostarda e alla frutta secca, ma ancora adesso qualche pasticciere o forno specializzato produce la *büsêlâ*, una bambola di pasta dura, molto povera, che veniva consegnata ai bimbi alla fine del pranzo di Natale, ma che doveva essere mangiata a piccoli bocconi perché doveva durare fino a Santo Stefano. Oggi se

ne trovano versioni decisamente più golose a base di pasta frolla lievitata, con canditi d'arancia ed uvetta al posto dei bottoni e degli occhi.



71

DOLCENZE PER OGNI STAGIONE



La guida "La dolce via" è edita dalla Camera di Commercio e dalla Provincia di Alessandria.

Questa edizione italiana è stata tirata in 15.000 copie e ne è prevista una versione in tedesco e una in inglese.

Si ringraziano i comuni dell'area per la collaborazione prestata.

Progettazione, Ideazione e realizzazione:
STUDIOESSANTA - Alessandria

Crediti fotografici:
Archivio della Camera di Commercio di Alessandria
Archivio della Provincia di Alessandria

Stampa:
Diffusioni Grafiche S.p.A. - Villanova Monferrato (AL)

