



Le ricette
del

PANIERE

dei Prodotti Tipici della provincia di Torino



eBook

Le ricette
del
PANIERE
dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

© 2023 Associazione dei Produttori del Paniere
dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino®.

Tutti i diritti riservati.

Prima pubblicazione sul web dicembre 2023.



Associazione dei Produttori del Paniere
dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino®

Tel. +39 3339329676

info@prodottidelpaniere.it

www.prodottidelpaniere.it



Questo ricettario è stato creato da Paola Uberti, fondatrice di Libricette, la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina e del sito paolauberti.com.

Concept, progetto, grafica, impaginazione e ricette di Paola Uberti.



www.libricette.eu



www.paolauberti.com



Tutto il materiale grafico, fotografico e testuale - compreso il marchio - facente riferimento a Associazione dei Produttori del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino® è esclusiva proprietà dell'Associazione stessa.

Preghiamo le lettrici e i lettori di questo ricettario di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette. L'Associazione dei Produttori del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino® non si assume responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse, per l'errata interpretazione ed esecuzione delle suddette e per l'incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Questo ricettario elettronico è esclusiva proprietà dell'Associazione dei Produttori del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino® e ti è offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario dell'opera e della persona che ha lavorato per realizzarla. Questo ricettario elettronico può essere utilizzato in base alla Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

Grazie per la collaborazione e buona lettura!



Il “Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino®” è un marchio registrato che riunisce le Associazioni dei produttori. È quindi un “logo-ombrello” che protegge e garantisce i prodotti agroalimentari tipici del territorio. “Tipici” perché legati a tecnologie di produzione precise e codificate, nate da una tradizione documentata che utilizza solo materie prime locali.

La rete del “Paniere” oggi include 32 prodotti, oltre ai vini DOC della provincia, circa 900 produttori, una trentina di punti vendita e una sessantina di ristoranti che partecipano alle iniziative di promozione.

Il territorio che comprende i 315 Comuni della Provincia di Torino è una composizione ideale che unisce bellezze naturali, tradizioni millenarie, luoghi di interesse storico e architettonico, ma anche un ampio e variegato patrimonio di tipicità agroalimentari e di eccellenze del gusto. La Provincia di Torino, per far crescere la cultura dell'accoglienza nelle città d'arte e nelle località montane e collinari, riscopre e valorizza oggi più che mai questi luoghi e questi sapori.



È TUTTO VERO

Tutte le immagini presenti in questo ricettario ritraggono cibo vero, preparato da una persona vera.

I piatti sono stati pensati, cucinati, fotografati e mangiati realmente e non sono stati usati stratagemmi per renderli più attraenti, compromettendone la commestibilità.

Le fotografie sono state post-prodotte con applicazioni dedicate con il solo scopo di ottimizzarle.



PRESENTAZIONE DELL'OPERA

Ricette di bellezza: ecco ciò che contiene questo piccolo Ebook con cui inauguriamo la nostra collezione di ricettari.

Una bellezza che nasce dalla straordinaria unione di biodiversità e antichi saperi e mestieri che familiarizzano con la modernità, creando un processo evolutivo capace di legare tra loro gli “ingredienti” di qualcosa di unico. Le tradizioni enogastronomiche di Torino e della sua provincia. L'imprenditoria e l'artigianato piemontesi che nella storia non hanno perso occasione di dimostrare di essere caparbi, visionari, artistici, creativi e devoti al lavoro. Il territorio fatto di una pianura che, dimostrando spirito indomito - proprio come le sue genti - si muove e si inarca diventando montagna e collina e lasciandosi attraversare da fiumi che sono madri e padri.

Una bellezza costellata di tipicità agroalimentari ed enogastronomiche che stanno incantando il mondo intero, lanciando Torino e i suoi territori nel Paese delle Meraviglie, dove ognuno può essere Alice e

sognare, ma senza il rischio di incappare in regine di cuori malvagie, perché davanti a tanta meraviglia chiunque fa pace con sé stesso e con il mondo, almeno per un momento.

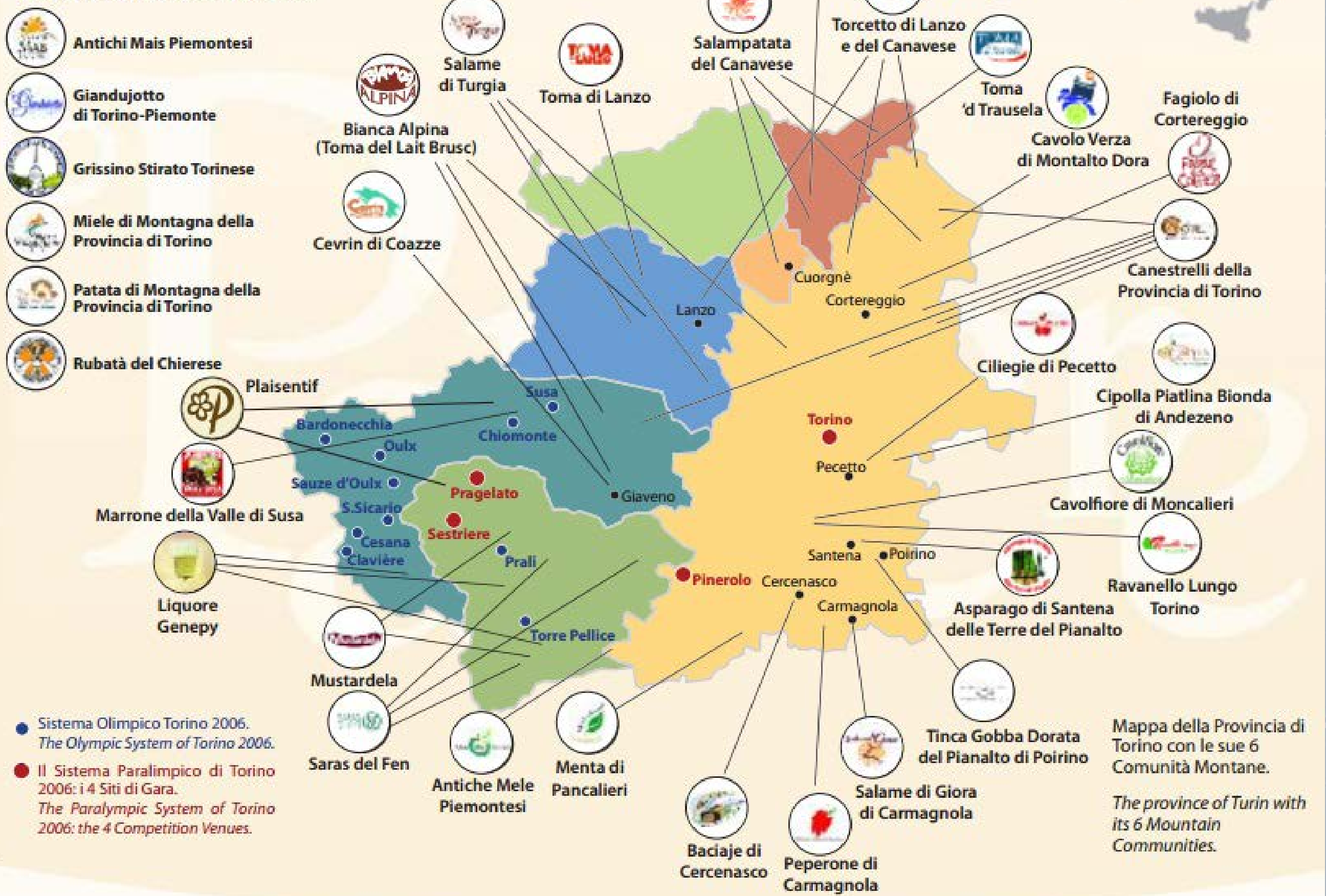
Ecco, quindi, la nostra piccola raccolta di ricette in cui alcune delle eccellenze del nostro Paniere sono protagoniste insostituibili. Preparazioni dolci e salate perfette anche per chi è alle prime armi in cucina, purché si metta ai fornelli con lo stesso amore che noi mettiamo nei prodotti che portiamo sulle vostre tavole.

Buona lettura e buona cucina a tutte e tutti voi!

Il territorio della Provincia di Torino e il Paniere dei Prodotti Tipici

The Territory of the Province of Turin and the "Basket of Typical Products"

Prodotti presenti in tutto il Territorio Provinciale.
Products found throughout the Province.



Le
RICETTE

NOTE IMPORTANTI

Il sale

Quando possibile, è importante assaggiare le preparazioni per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già “naturalmente” salati (formaggi, acciughe, capperi...)

Le spezie

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e all'età degli stessi. Ti consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità, evitando di coprire altri sapori oppure di ottenere una preparazione senza carattere.

Le uova

Prima di aggiungere le uova previste da una ricetta, sgusciarle singolarmente in una piccola ciotola per verificare che siano sane e integre.

Bucce e scorze

Quando si utilizzano bucce e scorze è opportuno optare per frutti e ortaggi di provenienza sicura, privi di residui chimici.

Il forno

Ogni forno è diverso, quindi è importante conoscere bene il funzionamento del proprio.

Le ricette contenute in questo eBook che richiedono l'utilizzo del forno riportano indicazioni riguardo a temperatura e tempo di cottura che potrai regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto - specificato nel procedimento - basandoti sul "comportamento" del tuo elettrodomestico.

Precauzioni in cucina

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che posso creare disagi anche gravi: è molto importante prestare sempre la massima attenzione.

Biscuits *de maïs*



La parola “antico”, relazionata a una varietà di un alimento, porta in sé una poesia dai contenuti e significati preziosi. Questa poesia che, a ben pensarci, è anche un po' epica, antologia e romanzo dei territori e delle persone, di là da ogni retorica, è un importantissimo “documento di identità” regionale. Una narrazione che passa attraverso il lavoro di agricoltori, allevatori e produttori che resistono - la caparbia piemontese, certo, facilita il compito - ed eccellenze alimentari tanto buone e vibranti di contenuti e valori immateriali da far tremare il cuore.

Gli Antichi Mais Piemontesi, carichi di quella straordinaria potenza narrativa che “la melia” da sempre porta con sé per aver sfamato intere generazioni anche in tempo di carestie, non fanno certo eccezione.

Tanta intensità, tanta forza, tanta genuina bellezza possono essere celebrate con ricette articolate, ma anche con preparazioni semplici che ci aiutano a rendere abituali e quotidiane delizie come questi mais straordinari che colorano le campagne che abbracciano Torino con ori di tante sfumature e chicchi saldi e ordinati nelle loro file perfette che ricordano le dritte vie della città e ricalcano perfettamente il carattere piemontese.

È il caso di questi bisquits nei quali la farina di Antichi Mais Piemontesi dialoga con le suadenti note di un buon burro di montagna, citando la tanto amata polenta. Sono perfetti in purezza come cibo di conforto nelle giornate storte oppure in accompagnamento ai salumi che il nostro Paniere mette a disposizione: Mustardela, Salame di Giora di Carmagnola, Salame di Turgia, Salampatata del Canavese. E l'aperitivo (o la merenda sinoira) non saranno più gli stessi.



Difficoltà

facile

Tempo

40 minuti + il
raffreddamento

Quantità

8 bisquits

Alimentazione

vegetariana

Ingredienti

- 160 grammi di farina 00 debole per dolci + un po' per la spianatoia
- 80 grammi di farina di Antichi Mais Piemontesi per polenta
- 8 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- 7 grammi di zucchero integrale di canna
- 4 grammi di sale fino
- 85 grammi di burro morbido
- 150 grammi di latte intero

Procedimento

1. Scaldare il forno a 230°C in modalità statica e posizionare la griglia al centro.
2. Preparare una leccarda foderandola con carta da forno.
3. In una ciotola capiente riunire le farine, il lievito, lo zucchero e il sale e mescolare.
4. Aggiungere il burro ridotto a fiocchetti e lavorare gli ingredienti con una forchetta per ottenere un impasto piuttosto grossolano.
5. Versare il latte, amalgamarlo per alcuni istanti con la forchetta, poi trasferire la preparazione sulla spianatoia leggermente infarinata. Lavorarla per circa un minuto, dopodiché stenderla allo spessore di 2 centimetri, conferendole forma rettangolare.
6. Con un coppa-pasta di 6 centimetri di diametro, ricavare 8 dischi e posizionarli sulla leccarda. Impastare e stendere nuovamente i ritagli per utilizzare tutta la pasta.

7. Infornare per 15 minuti circa.

8. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare completamente sulla leccarda prima di servire.



Gli Antichi Mais Piemontesi

Le aree della provincia di Torino tradizionalmente vocate alla coltivazione del mais sono il Canavese, la bassa Val di Susa e la pianura che si estende tra Torino e Pinerolo. La coltivazione di alcune antiche varietà (Pignoletti giallo e rosso, Ostenga, Nostrano dell'Isola, Ottofile bianco, giallo e rosso) è giunta sino a noi.

Da questi pregiati mais, coltivati in tutto il territorio provinciale, si ottengono farine di qualità e gusto superiore.

Con le farine di antichi mais si possono realizzare molte delizie, tra le quali eccellenti polente e le “paste di meliga” che sono riguardate da uno specifico disciplinare di produzione che prevede l'utilizzo esclusivo di burro, uova fresche e di più del 50% di farine di antichi mais.

Cipolla Piatlina

*al forno con
miele ed erbe*



Qualcuno la definisce un alimento povero, al pari di molti altri ortaggi, eppure, a ben pensarci, il valore del cibo buono, onesto e genuino non dovrebbe essere misurato in relazione al suo prezzo o a quanto sia raro e ricercato.

I cibi coltivati o lavorati con amore da mani esperte, rispettosi dei territori, dell'ambiente e delle persone, sono preziosissimi. Accedervi liberamente e senza limitazioni è un privilegio affatto scontato. Non è la loro origine contadina, inoltre, a designarli "di umili origini", anche in considerazione dell'importanza fondamentale che l'agricoltura e i suoi protagonisti hanno per tutti noi che ci sediamo a tavola e consumiamo ogni genere di meraviglia agroalimentare.

Quindi, perché la Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno dovrebbe essere etichettata come "povera"? Perché una meraviglia dalla pelle madreperlata, percorsa da sfumature di oro e rosa cipria, dolce nel sapore, delicata nel carattere, versatile e bella come le colline sulle quali è coltivata non merita il tappeto rosso?

Cotta lentamente al forno in modo che il burro e le erbe aromatiche accarezzino la sua polpa dialogando con il suo sapore, cosparsa con il miele di flora alpina delle Vallate Alpine della Provincia di Torino è semplicemente irresistibile.



Difficoltà

facile

Tempo

1 ora e 10 minuti

Persone

4

Alimentazione

vegetariana

Ingredienti

- 4 cipolle piatlina bionda di Andezeno
- 4 noci di burro d'alpeggio
- 4 foglie medie di salvia fresca
- 2 grossi rametti di rosmarino fresco
- 2 grosse foglie di alloro
- Sale q.b.
- Miele di flora alpina delle Vallate Alpine della Provincia di Torino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

1. Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.
2. Tagliare quattro quadrati di carta da forno grandi abbastanza da avvolgere completamente le cipolle, dopodiché sistemare queste ultime al centro di essi.
3. Unire le erbe aromatiche, poi cospargere la superficie degli ortaggi con il burro ridotto a fiocchetti.
4. Chiudere la carta da forno per formare quattro cartocci e sistemarli in una teglia.
5. Infornare per un'ora o fino a quando le cipolle saranno morbidissime.
6. Estrarre dal forno e lasciare intiepidire leggermente.
7. Aprire i cartocci, eliminare le erbe aromatiche e cospargere gli ortaggi con un po' di miele e una macinata di pepe.
8. Servire subito.



La Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno

Fra le diverse varietà coltivate dagli agricoltori di Andezeno, particolarmente apprezzata è una cipolla piatta dalla buccia dorata, nota come Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno.

La polpa di questo speciale ortaggio è tenera e dolce. Non si presta alle lavorazioni industriali o alle elaborate manipolazioni gastronomiche: è squisita in semplicità, soprattutto cotta al forno e accompagnata da un pizzico di sale, pepe e un po' di miele di acacia, rododendro oppure castagno se si predilige un accostamento di sapori più intenso. È straordinaria anche farcita con il tradizionale ripieno di carne.

Raccolta a fine luglio, in autunno la nostra cipolla diviene incontrastata protagonista di una Sagra di grande richiamo.

Grazie alla sua ottima conservabilità, può essere gustata sino alla primavera avanzata.



Il Miele delle Vallate Alpine della provincia di Torino

Antichi testi di apicoltura testimoniano che la produzione del miele - praticata secondo procedimenti tramandati sino ai nostri giorni - appartiene alle più antiche tradizioni dei territori montani della provincia di Torino.

Il Miele di Montagna della provincia di Torino include i mieli multiflorali di flora alpina e con prevalenza di castagno e tiglio e i mieli uniflorali quali il miele di castagno, di rododendro e di tiglio.

La zona geografica di produzione corrisponde al territorio delle Comunità Montane della Provincia di Torino.

Per tutelare e promuovere questi mieli unici è stata istituita l'Associazione Mieli delle Vallate Alpine della Provincia di Torino che ricade nel Paniere.

Terrine aromatiche
*di Pane di Stupinigi
al Pomodoro Castoluto
di Cambiano*



Il pane, alimento eletto a simbolo di tutti i cibi, accompagna l'umanità da migliaia di anni. È nutrimento e sostentamento per eccellenza ed è intrecciato con la storia delle civiltà, con la spiritualità e con la gastronomia dei luoghi.

Nel nostro ricco e variegato paniere, non manca un pane speciale: il Pane di Stupinigi, prodotto seguendo la filiera della farina che porta lo stesso nome. Una squisitezza genuina, vibrante dell'impegno di chi lavora per coltivare il grano, mieterlo, ottenerne farina e trasformarlo in una specialità locale che porta in sé la bellezza e la fierezza della Palazzina di Caccia di Stupinigi il cui cervo, ritto sulla copertura, veglia silenzioso sui campi circostanti in ogni stagione.

Come omaggio a un alimento "inevitabile", necessario e potentissimo nella sua simbologia, abbiamo scelto di proporvi una ricetta semplice e basilare che dà vita a un piatto schietto, adatto a diverse scelte alimentari, pensando alla capacità che ha il pane di accomunare le persone.



Difficoltà

facile

Tempo

1 ora e 20 minuti

Persone

4

Alimentazione

vegetariana,
vegana

Ingredienti

- 200 grammi di Pane di Stupinigi
- 10 grammi di erba cipollina fresca
- 250 millilitri di acqua fredda
- 5 cucchiaini di passata di Pomodoro Costoluto di Cambiano
- 1 uovo grande
- 2,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

1. Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.
2. Tagliare il pane a cubetti di 2,5 centimetri di lato circa e porlo in una ciotola capiente.
3. Bagnarli con l'acqua e lasciarlo riposare fino a quando avrà assorbito tutto il liquido.
4. Tagliuzzare finemente l'erba cipollina e unirla al pane.
5. Aggiungere la passata di pomodoro, l'uovo, l'olio, poco sale e una macinata di pepe.
6. Lavorare gli ingredienti con una forchetta per amalgamarli e per rompere grossolanamente il pane.
7. Trasferire la preparazione in quattro contenitori monoporzionati adatti alla cottura in forno e appoggiare questi ultimi in una pirofila.
8. Versare acqua calda in quantità sufficiente a raggiungere i $\frac{3}{4}$ dell'altezza dei contenitori.

9. Infornare per un'ora o fino a quando il composto a base di pane sarà rassodato.
10. Estrarre dal forno e lasciare riposare per alcuni minuti prima di servire.



Il Pane di Stupinigi

Questa genuina meraviglia è un pane dal sapore autentico, dalla fragranza naturale e dal profumo inimitabile, realizzato con farine di qualità eccellente, pasta madre viva, acqua e sale, del tutto privo, quindi, di miglioratori o additivi.

Il progetto del Pane di Stupinigi nasce dando vita alla Filiera della farina di Stupinigi.

Si tratta di un patto tra diversi soggetti della Città Metropolitana di Torino, coordinato da Coldiretti Piemonte con lo scopo di offrire ai consumatori una garanzia sicura e comprensibile sull'origine, sulla qualità e sul costo della farina e del pane.

La Filiera della Farina di Stupinigi si basa su tre concetti fondamentali:

- L'AGRICOLTURA DI PROSSIMITÀ che può rappresentare una risorsa concreta e sostenibile per le città e per i territori limitrofi.
- La FILIERA CORTA grazie alla quale tutti i soggetti coinvolti collaborano al fine di garantire i diversi passaggi di produzione e la qualità del prodotto finale.
- La TRACCIABILITÀ degli ingredienti, necessaria per definire una filiera etica in cui i passaggi e i costi di distribuzione siano stabiliti in maniera razionale e trasparente, in modo da offrire garanzie ai consumatori anche sull'impatto ambientale e sul prezzo dei prodotti.



Il Pomodoro Costoluto di Cambiano

Il pomodoro, introdotto in Europa agli inizi del XVI secolo, è il prodotto tipico dell'agricoltura locale in più varietà, ma l'eccellenza di tipicità è rappresentata dal "Costoluto di Cambiano", fino a circa vent'anni fa intensamente coltivato, presente e apprezzato sui principali mercati ortofrutticoli di Torino e Milano ed oggi quasi scomparso e con un numero di produttori dedito alla sua coltivazione particolarmente ridotto.

Nel 2011 l'Amministrazione Comunale e CReSO (Consorzio di Ricerca e Sviluppo per l'Ortofrutticoltura Piemontese) hanno ritenuto opportuno attivarsi per il rilancio di questo squisito pomodoro mediante un importante ed articolato progetto di riselezione e valorizzazione di questa rossa delizia che dal 2017 fa parte a pieno titolo del Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Muffin salati *con Toma di Lanza, miele e noci*



Dovremmo sempre “ascoltare” il cibo. Non solo apprezzandone le doti organolettiche ma imparandone la storia, le caratteristiche produttive e il bagaglio di valori immateriali che porta con sé. È un modo perfetto per lasciarsi ispirare in fatto di abbinamenti di sapore perché, di là da quelle tracciate dall'accademia che è sempre una guida fondamentale, milioni sono le strade che portano a risultati coinvolgenti e piacevoli.

Se abbinare miele e formaggio può sembrare scontato, in realtà non lo è affatto, soprattutto pensando alle centinaia di combinazioni possibili e a quanta attenzione questa raffinata e complessa pratica richieda.

Questi muffin, fantastici per una colazione salata, per un brunch oppure per accompagnare un tè delle cinque diverso dal solito o un aperitivo, affasciano il palato sposando il miele di multiflorale delle Vallate Alpine Torinesi e la Toma di Lanzo. Due meraviglie legate alle piante da una relazione profonda che influenza il loro sapore e aroma, sulla base dei fiori e degli altri vegetali sui quali planano le api o di cui si nutrono le vacche, nelle stalle o in alpeggio.

Le noci? Nemmeno queste sono scontate perché sono proprio loro, in quanto frutti, a farsi rappresentanti del mondo vegetale senza il quale il miele e la Toma di Lanzo non esisterebbero e che tanta parte ha nella definizione dei loro sapori e aromi.



Difficoltà

facile

Tempo

30 minuti +
il raffreddamento

Quantità

6 muffin

Alimentazione

vegetariana

Ingredienti

- 90 grammi di Toma di Lanzo
- 80 grammi di gherigli di noce + 4 mezzi gherigli per decorare
- 140 grammi di farina 00 debole per dolci
- 6 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale q.b.
- 140 grammi di miele di rododendro delle Vallate Alpine della Provincia di Torino
- 120 grammi di latte intero
- 2 uova piccole
- Alcuni piccoli ciuffi di rosmarino per decorare

Procedimento

1. Scaldare il forno a 175°C in modalità statica e posizionare la griglia al centro.
2. Preparare uno stampo per muffin foderandone le cavità con appositi pirottini di carta.
3. Tagliare la toma a cubetti e tritare grossolanamente i gherigli di noce.
4. Setacciare la farina con il lievito in una capiente ciotola. Aggiungere una presa di sale, una generosa macinata di pepe e mescolare.
5. Unire la Toma di Lanzo a cubetti e mescolare ancora per qualche istante.
6. A parte miscelare il miele, il latte e le uova utilizzando una frusta a mano.
7. Riunire i due composti, amalgamarli brevemente, quindi trasferire la preparazione nei pirottini.

8. Infornare per 15 minuti o fino a quando i muffin saranno lievitati e rassodati ma ancora molto morbidi.

9. Estrarre dal forno e lasciare intiepidire nello stampo, poi trasferire i muffin su una gratella per dolci e

attendere il completo raffreddamento.

10. Pennellare la superficie con poco miele, dopodiché decorare ciascun muffin con mezzo gheriglio di noce e due ciuffi di rosmarino.



LIBRERIA
DI DANZON

La Toma di Lanzo

La Toma di Lanzo è uno dei formaggi più antichi del Piemonte.

Già intorno alla metà del Quattrocento, Pantaleone da Confienza descriveva il sapore della toma stagionata delle Valli di Lanzo. Da allora le cronache e i memoriali non hanno mai mancato di ricordare le tome, le fontine, i caprini, il burro prodotti localmente e divenuti specialità casearie fondamentali per l'economia del territorio.

In particolare, la toma è giustamente apprezzata e conosciuta per la sua bontà e si è guadagnata la denominazione "di Lanzo", che consente di identificarla prontamente e di distinguerla da altre produzioni.

Si tratta di un cacio a latte vaccino intero e crudo, a pasta pressata. La cagliata è ancora deposta negli stampi con le tradizionali tele di canapa. La stagionatura minima è di 60 giorni. Le forme, di foggia cilindrica, pesano dai 6 agli 8 kg.

La Toma di Lanzo è un degno rappresentante dei formaggi vaccini torinesi: il sapore si esalta nelle produzioni di alpeggio dove le mucche si nutrono delle essenze vegetali e dei fiori di montagna.

Promossa dalla Comunità montana Valli di Lanzo, si è costituita un'Associazione di tutela del prodotto ed è stato definito istituito un disciplinare di produzione.

La Toma di Lanzo è iscritta nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

The image shows three bowls of salmon served with a vibrant green sauce. The top bowl is dark brown, the middle one is teal, and the bottom one is light beige. Each bowl contains a piece of cooked salmon, a dollop of the green sauce, and a garnish of fresh lemon and mint leaves. The text is overlaid on the middle bowl.

Salampatata
*crema di lattuga,
profumo di limone*

Se sei un amante degli insaccati e non lo conosci ancora, per il Salampatata impazzirai.

Questa straordinaria delizia tipica del Canavese ha la capacità di rubare il cuore e non restituirlo più. Nella sua polpa morbidissima, friabile, cedevole al punto da poter essere modellata o spalmata, nell'eccellenza delle carni con cui è realizzata e complice la presenza di uno dei cibi più coccolanti e consolatori che esistano, le patate, non lascia spazio a redenzione o distacco emotivo. Il Salampatata è amore eterno al primo assaggio.

Incredibilmente buono in purezza, squisito spalmato sul pane bruscato caldo, indescrivibile nei panini e nei torinesissimi tramezzini, il Salampatata è anche superlativo come protagonista dei piatti più diversi, dai risotti ai finger food elaborati.

Te lo proponiamo in una veste pensata per le occasioni speciali, come piccolo amuse-bouche o nel ruolo di antipasto. Una quenelle in purezza appoggiata su un'insolita crema di lattuga alla menta e profumata con un po' di scorza di limone. Insomma, una preparazione destinata a diventare un cavallo di battaglia per chi ama stupire con ricette semplici con un tocco eccentrico.



Difficoltà
media

Tempo
35 minuti

Persone
4

Alimentazione
ricetta con
carne

Ingredienti

- 4 cucchiaini colmi di polpa di Salampatata del Canavese
- 300 grammi di foglie di lattuga
- 2,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva fruttato medio a tendenza dolce
- 6 foglioline di menta fresca
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Un limone con buccia edibile

Procedimento

1. Preparare una grossa ciotola contenente acqua e ghiaccio.
2. Portare a bollore abbondante acqua non salata e sbianchirvi le foglie di lattuga per un minuto, dopodiché scolarle e tuffarle nel bagno di acqua e ghiaccio. Prelevarle con delicatezza, poi asciugarle tamponandole delicatamente con carta da cucina e trasferirle in un cutter.
3. Aggiungere l'olio e frullare fino a ottenere una crema non troppo fine.
4. Condire con sale e pepe, dopodiché aggiungere le foglioline di menta spezzettate con le dita e mescolare.
5. Versare la crema in quattro piccoli contenitori monoporzione.
6. Con l'aiuto di due cucchiaini, formare quattro quenelle con la polpa di Salampatata e appoggiarle sulla crema di lattuga.

7. Rifornire gli amuse-bouche con un po' di scorza di limone grattugiata o ricavata con un riga-limoni.
8. Servire subito.



Il Salampatata

Il Salampatata è un insaccato molto particolare, al quale è davvero difficile resistere.

Tipica del Canavese, questa specialità nasce dalla mentalità legata all'economia virtuosa che caratterizzava le generazioni passate, per le quali nulla doveva essere sprecato, figurarsi la carne del maiale del quale, per antonomasia, non si butta via nulla.

Il Salampatata è stato creato per ottimizzare la resa della pancetta, del guanciale e dei rifili di carne suina magra e ancora oggi è prodotto con i medesimi ingredienti.

La carne macinata è unita a patate bollite, insaporita con aglio, sale, pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e altre spezie e insaccata nei budelli naturali.

La stagionatura non è prevista: il Salampatata deve essere conservato in frigorifero e consumato entro pochi giorni.

*Panna cotta
alla Menta di
Pancalieri con coulis
di mela Dominicana*



Mele e menta, un abbinamento davvero speciale, soprattutto se la menta è quella di Pancalieri - che si colloca a pieno diritto nel gotha delle erbe aromatiche migliori al mondo - e i frutti fanno parte delle Antiche Mele Piemontesi, eroiche sopravvissute al tempo e alle regole di un commercio che non familiarizza con la biodiversità e con la sua importanza vitale, nel vero senso.

Uno dei modi migliori per celebrare un matrimonio culinario tanto riuscito è certamente preparare un dolce semplice che attinge dalla gastronomia e dalla pasticceria torinese che ha fatto della panna cotta uno dei suoi cavalli di battaglia.

Ecco, quindi, che la ricchezza e il sapore latteo, morbido e dolce di una buona panna si “imbizzarrisce” grazie alla freschezza e all’inconfondibile, intensa e allegra aromaticità della Menta di Pancalieri, dialogando con una coulis che è regressione pura, realizzata con la mela della varietà Dominici.

Da provare, assolutamente.



Difficoltà

media

Tempo

45 minuti
+ il riposo

Persone

4

Alimentazione

vegetariana

Ingredienti

Per la panna cotta:

- 3 grammi di gelatina in fogli
- 400 millilitri di panna fresca
- 100 grammi di sciroppo di menta

Per la coulis di mele:

- 300 grammi di polpa di mela Dominici
- 10 grammi di zucchero semolato
- 1 piccolo limone con buccia edibile

Procedimento

1. Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

2. Versare la panna e lo sciroppo di menta in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso.

3. Portare il tutto su una fiamma moderata, raggiungere il primo bollore, poi spegnere il fuoco.

4. Aggiungere la gelatina scolata e ben strizzata e scioglierla mescolando con una frusta a mano.

5. Versare la preparazione in quattro contenitori

monoporzione e lasciare raffreddare a temperatura ambiente per poi trasferire in frigorifero per 4 ore.

6. Nel frattempo, tagliare la polpa di mela in piccoli pezzi e porla in un pentolino.

7. Aggiungere lo zucchero e due cucchiaini di succo di limone appena spremuto, quindi cuocere a fiamma dolce per circa 15 minuti o fino a quando la frutta sarà morbidissima.

8. Frullare con un frullatore a immersione, poi proseguire la cottura a fiamma vivace per 5 minuti o fino a quando la preparazione velerà il dorso di un cucchiaino di metallo.

9. Filtrare la coulis attraverso un colino a maglia fitta, porla in una ciotola e lasciarla raffreddare completamente.

10. Estrarre la panna cotta dal frigorifero e lasciarla a temperatura ambiente per alcuni minuti affinché non sia troppo fredda al momento di gustarla.

11. Suddividere la coulis sulla panna cotta e servire.



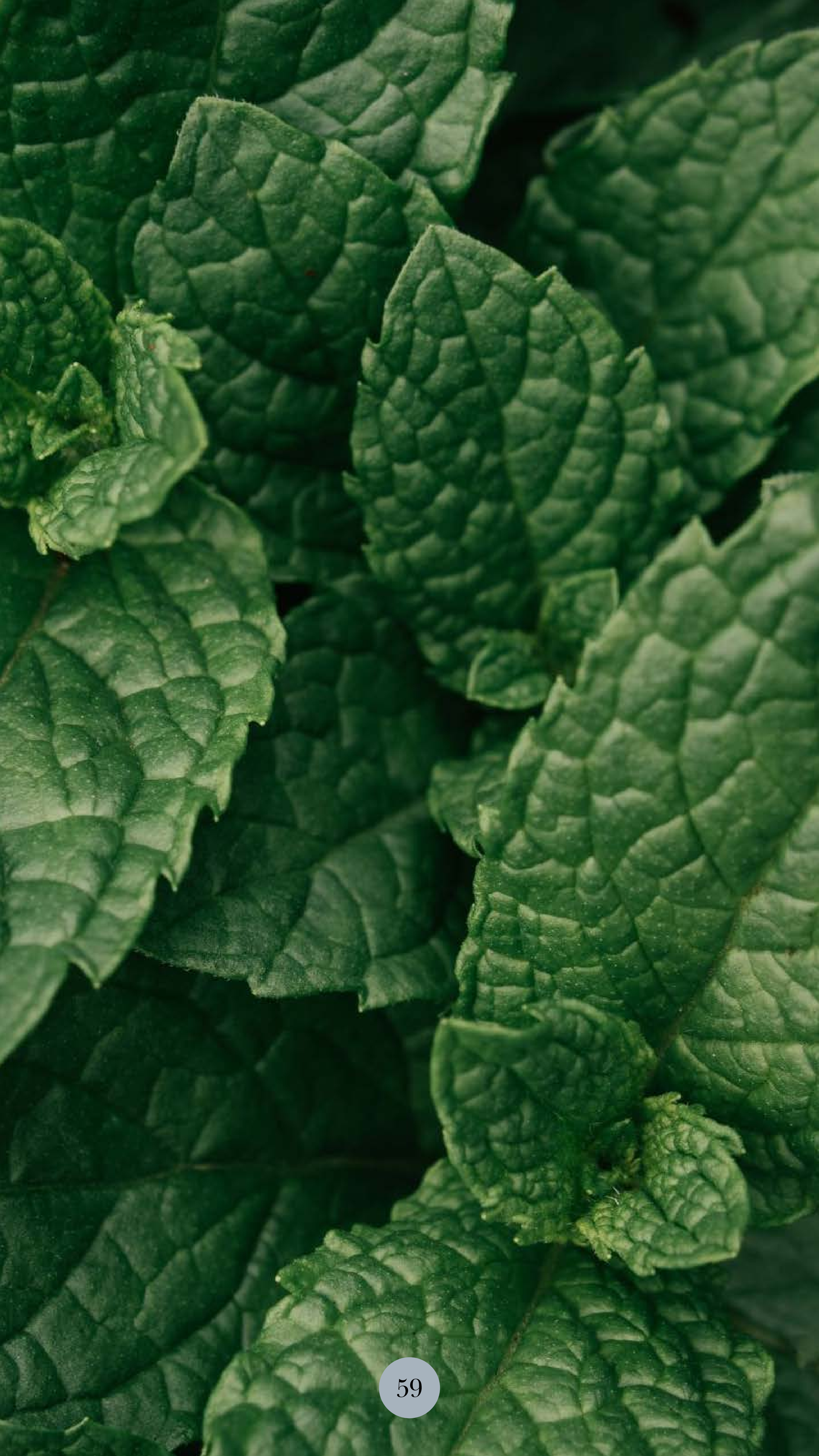
Le Antiche Mele Piemontesi

Il Piemonte possiede uno straordinario patrimonio: un'inestimabile ricchezza in termini di biodiversità derivante dalla varietà del territorio che si snoda tra montagna, collina, pianura, fiumi e laghi. Questa caratteristica contribuisce a rendere incredibilmente variegata le specialità agroalimentari tipiche, tra le quali si collocano le Antiche Mele Piemontesi, un vero e proprio tesoro che, oltre a farci scoprire profumi, sapori e aromi unici nel loro genere, racconta un pezzo della storia regionale.

Grazie al devoto lavoro dei coltivatori, queste delizie che si collocano al di fuori delle tipologie di mela omologate alle richieste del mercato, riescono a superare i limiti del tempo e a resistere a un oblio che implicherebbe una gravissima perdita in termini di identità e cultura alimentare.

La nostra terra vanta almeno 400 varietà di mela, tra queste sono Grigia di Torriana, Carla, Runsè, Dominici, Magnana, Calvilla bianca, Buras, Gamba fina, a rientrare nella denominazione di Antiche Mele Piemontesi e a far parte del Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino.

Si tratta di frutti straordinari, scelti per i loro caratteri organolettici di grande pregio e perché si prestano a particolari usi in cucina (cotte, al vino, nel pane, in crostate di frutta...).



La Menta di Pancalieri

Il 50% della produzione italiana di erbe officinali, e in particolare di menta piperita, proviene dalla fertile “isola d'erba” che circonda Pancalieri.

Gli esperti del settore ritengono la menta di Pancalieri la migliore al mondo e lo fanno a ragion veduta: le sue caratteristiche aromatiche la rendono una meraviglia versatile che ben si adatta alla realizzazione di numerosi prodotti, anche grazie al prezioso olio essenziale che se ne ricava.

Dalla menta di Pancalieri si ricavano infatti infusi, caramelle, sciroppi, estratti, cioccolatini, biscotti, prodotti per la bellezza e per l'aromaterapia.

Un dono della natura che ci fa bene e ci permette di godere della sua straordinaria freschezza e dell'ineguagliabile pregio che la caratterizza da sempre.

Pesche ripiene
con
Gianduiotto di Torino



Il celebre Maestro Pasticciere Maurizio Santin, in uno dei suoi cooking show didattici trasmessi su un noto e autorevole canale, parlando del Gianduia - inteso come alchimia irresistibile che nasce dall'unione di cacao e Nocciole Piemonte IGP - ha detto: "Piemontesi santi subito!"

Felici di questa esclamazione, per regalarti una ricetta che ha un DNA piemontese che di più non si può, abbiamo pensato di usare l'imperatore di tutti i cioccolatini (suvvia concediamoci un'iperbole di sano campanilismo dolciario), il Gianduiotto, per realizzare una ricetta che è talmente radicata nella cultura gastronomica della regione da far emozionare e commuovere: le pesche ripiene, in dialetto persi pien.

Queste piccole, impareggiabili bombe di bontà che, partendo da ingredienti comuni, ognuno realizza a modo proprio, spesso seguendo una ricetta di famiglia, tradizionalmente prevedono l'utilizzo del cacao.

Che cosa accade sostituendo il cacao con i Gianduiotti? Succede che chi assaggia questa versione delle pesche ripiene resta senza fiato perché il sapore dolce dei frutti, caratterizzato da una piacevole, lieve acidità, entra in un fatale gioco di seduzione assieme al torinesissimo cioccolatino a forma di lingotto, dando vita a una sinfonia di profumi, gusti e aromi che fa innamorare.



Difficoltà

media

Tempo

1 ora e 15 minuti +
il raffreddamento

Persone

4

Alimentazione

vegetariana

Ingredienti

- 30 grammi di burro morbido + un po'
- 2 pesche gialle di medie dimensioni, mature e morbide ma non molli
- 3 Gianduiotti di Torino
- 30 grammi di biscotti secchi grossolanamente sbriciolati
- Un tuorlo ricavato da un uovo grande
- 15 grammi di zucchero semolato
- Zucchero a velo q.b.

Procedimento

1. Imburrare generosamente l'interno di una piccola pirofila e scaldare il forno a 160°C in modalità statica. Posizionare la griglia nella parte bassa del forno.
2. Tagliare le pesche a metà, dopodiché eliminare il nocciolo utilizzando un coltellino affilato. Scavare
3. leggermente la polpa per ottenere la conca che ospiterà il ripieno, avendo cura di non forare la buccia.
4. Sciogliere i Gianduiotti a bagnomaria.
5. Tritare finemente la polpa di pesca ottenuta svuotando i frutti e sistemarla in una ciotola capiente. Unire i biscotti secchi sbriciolati.
6. Aggiungere i tuorli d'uovo, i gianduiotti sciolti, il burro, lo zucchero e mescolare con cura.
7. Riempire le mezze pesche con il composto e cospargere la superficie con alcuni fiocchetti di burro.

8. Sistemare i frutti così preparati nella pirofila, distanziandoli leggermente gli uni dagli altri.
9. Infornare per un'ora o fino a quando le pesche saranno molto morbide e il ripieno

risulterà rassodato e sarà rivestito da una deliziosa crosticina.

10. Estrarre dal forno, lasciare raffreddare, poi cospargere con un po' di zucchero a velo setacciato prima di servire.



Il Gianduiotto di Torino

Il celebre Gianduiotto, ottenuto impastando cacao, zucchero e le famose Nocciole Piemonte IGP, rinomate per la loro qualità fine e gustosa, nacque ufficialmente nel 1865 nel laboratorio della ditta Prochet Gay e C. in Piazza San Carlo a Torino. Da allora ha conquistato i mercati internazionali e generazioni di golosi.

Il Gianduiotto fu il primo cioccolatino a essere incartato. Inizialmente fu chiamato "givo", poi il suo nome si legò a quello di Gianduja, la maschera popolare torinese.

Alcune teorie sostengono che la presenza di nocciole nel Gianduiotto sia da attribuire alla carenza di cacao indotta dal blocco napoleonico che gravava sull'importazione di beni di lusso. Le nocciole, quindi, avrebbero avuto il compito di sostituire parte del cacao.

Secondo altre scuole di pensiero, fu semplicemente la disponibilità di questi frutti straordinari sul territorio a far sì che gli stessi fossero integrati nel Gianduiotto. Comunque sia, il Gianduiotto è per i piemontesi il sovrano assoluto di tutti i cioccolatini e mantiene nel tempo il suo indiscusso e inossidabile fascino oltre alla "responsabilità" di rappresentare l'eccellenza dell'arte cioccolatiera piemontese.

Ancora oggi, molti maestri cioccolatieri producono il Gianduiotto artigianale - alcuni lo tagliano ancora a mano - contribuendo a preservare l'assoluta unicità di un cioccolatino straordinario.

Confettura
*di Susina Purin-a di
Pavarolo alla Freisa
di Chieri Superiore*



Piccolo e meraviglioso jaiët violaceo che adorna i suoi alberi durante l'estate, rendendoli simili agli abiti tanto amati negli anni 20 del Novecento, la Susina Purin-a di Pavarolo è un'irresistibile squisitezza che conquista con la sua dolcezza.

Straordinariamente piemontese e torinese, questa piccola susina è fiera esponente della propria terra che da secoli ha imparato a familiarizzare con le susine di piccole dimensioni da assaporare pigramente seduti su un ramo e da trasformare in deliziose torte o confetture tradizionali oppure insolite e ricercate.

Questa ricetta in cui la dolcezza e gli aromi della Susina Purin-a di Pavarolo abbracciano le eleganti note di una Freisa di Chieri Superiore, annoverata tra i Vini della Collina Torinese DOP, ti regalerà una confettura dal profumo e dal sapore eccezionali che sposterà in maniera eccellente i formaggi vaccini o caprini stagionati e dal profilo organolettico imponente.



Difficoltà
media

Tempo
1 ora

Quantità
4 vasetti da
150 millilitri

Alimentazione
vegetariana,
vegana

Ingredienti

- 2 kg di Susina Purin-a di Pavarolo
- 600 grammi di zucchero semolato
- 250 millilitri di Freisa di Chieri Superiore DOC

Procedimento

1. Snocciolare le susine e porle in una grossa pentola.
2. Unire lo zucchero, accendere la fiamma al minimo e cuocere fino a quando la frutta avrà iniziato a rilasciare i propri liquidi e lo zucchero sarà sciolto.
3. Aggiungere il vino, mescolare, alzare leggermente la fiamma e portare a lieve bollore.
4. Cuocere per 20 minuti o fino a quando le susine saranno morbidissime.
5. Allontanare la preparazione dal fuoco e frullarla grossolanamente con un frullatore a immersione, poi riportarla su una fiamma media.
6. Proseguire la cottura fino a quando la confettura apparirà densa e leggermente vischiosa e supererà la “prova piattino” (un cucchiaino di confettura posato su un piattino freddissimo, inclinato, dovrà scivolare molto lentamente e non dovrà presentare aloni di liquido attorno al perimetro).

7. Versare la confettura bollente nei vasetti lavati, asciugati e sanificati e procedere con le operazioni di trattamento e conservazione.

8. Attenzione: quando si preparano in casa confetture, marmellate e conserve è molto importante rispettare alcune regole di sicurezza alimentare.

A tal proposito ti invitiamo a consultare l'utile manuale che puoi trovare sul sito del Ministero della Salute, cliccando [QUI](#).



La Susina Purin-a di Pavarolo

La FACOLT (Frutticoltori Associati Collina Torinese), oltre a riunire i produttori delle Ciliegie di Pecetto, vede, tra i propri iscritti, i coltivatori della Susina Purin-a di Pavarolo.

Questo frutto, anche chiamato “Prugna di San Giovanni”, è una drupa color vinoso di piccola pezzatura, dolce, molto gustosa e ampiamente apprezzata dai consumatori di prossimità.

Il successo del prodotto deriva sia dalla precocità di maturazione che dal sapore, caratteristiche che hanno permesso alla Susina Purin-a di essere presente in tutte le cascine di Pavarolo fino ad oggi. Il nome Purin-a è un richiamo alla parola “pura” che sta ad indicare sia la spiccata rusticità della pianta - tale da implicare pochissimi trattamenti - sia il fatto che non richiede innesto.

La varietà matura attorno al 24 giugno, appena dopo la susina di San Luigi da cui si differenzia per il sapore nettamente migliore e per la colorazione. È coltivata nel paese da cui prende il nome, in particolare nella frazione San Defendente, e, meno intensamente, in tutta la Collina Torinese.

Il 23 febbraio 2021, su iniziativa dell'Amministrazione Comunale di Pavarolo in collaborazione con FACOLT è nata l'Associazione Produttori Susina Purin-a di Pavarolo.



Associazione dei Produttori del Paniere
dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino®

Tel. +39 3339329676

info@prodottidelpaniere.it

www.prodottidelpaniere.it

