

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasticceria	Commissione Regionale per l'Artigianato 18 settembre 2018
---	--------------------	---



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**per la conformità del processo
delle Lavorazioni Artigiane Artistiche, Tradizionali, Tipiche di Qualità
del settore**

PASTICCERIA

PREMESSA STORICA

La pasticceria ligure affonda le sue radici nella storia della nostra regione.

Sebbene non ci siano pervenuti scritti storici che catalogano ricette di dolci liguri, così come succede invece con le ricette salate, esistono varie testimonianze risalenti anche all'anno 1000 riguardanti la preparazione di pani dolci che, attraverso i secoli, sono giunti fino a noi oggi, e sono da considerarsi quindi parte integrante della nostra storia e della nostra cultura.

E' d'obbligo quindi menzionare i Biscotti del Lagaccio, la Spongata dei Monaci, il Biscotto delle Confraternite, il Pandolce, la Figassa Stroscia, il Pan dei Pescatori.

Benché molto semplici e preparate da fornai e non da veri e propri pasticceri, queste specialità sono a tutti gli effetti i primi accenni di pasticceria in Liguria, e nella loro semplicità, ancora oggi sono prodotte e vendute con grande successo.

Molte di queste ricette sono esclusive della città in cui venivano e vengono prodotte, altre invece hanno avuto più successo e sono diventate famose in Italia e nel mondo.

La produzione di dolci in Liguria si è evoluta, in seguito, grazie anche all'ascesa politica ed economica delle grandi famiglie genovesi, quali i Doria, gli Spinola, i Grimaldi, che con le loro fiorenti attività commerciali di importazione, e il conseguente flusso di denaro e benessere, hanno fatto sì che soprattutto a Genova potessero aprire i primi laboratori artigianali.

E' infatti intorno al 1800 che abbiamo le prime testimonianze della nascita di botteghe artigianali di pasticceria. Grazie alla disponibilità di nuove materie prime provenienti dai paesi arabi, cominciano a svilupparsi le lavorazioni della canditura e della confetteria, con botteghe e nomi oggi storici: parliamo ad esempio di laboratori che già a fine XVIII secolo importavano generi coloniali e a partire dal XIX secolo iniziarono la produzione di canditi secondo la grande tradizione genovese, specializzandosi poi nella confetteria e infine nella cioccolateria, giungendo ad oggi, mantenendo viva la grande tradizione genovese della confetteria che comprende: marron glacés, gelatine di frutta, cioccolatini e praline artigianali, le mentine - caramelle di zucchero colorate - e autentiche chicche, come le violette candite.

L'espansione delle botteghe artigiane continua, e verso la metà del secolo, sempre nel capoluogo ligure arriva un gruppo di pasticceri svizzeri del Cantone dei Grigioni, e, in pochi anni aprono ben dodici nuove pasticcerie, tuttora punto di riferimento dei golosi, che propongono loro specialità come la torta "Engadina" e la torta "Zena".

È più tardi, negli anni '30 che nasce uno dei dolci che ancora oggi è simbolo della golosità genovese: la famosa "Torta Sacripantina".

Anche sulle Riviere, grazie all'arrivo di nobili e uomini d'affari stranieri che vengono in Liguria per passarvi l'inverno, cominciano a nascere le prime pasticcerie, influenzate dalla secolare tradizione piemontese.

Giungono dal vicino Piemonte i primi pasticceri che aprono laboratori in proprio, cominciando anche a produrre una vasta offerta di dolci creati ad hoc per soddisfare il palato dei nobili delle sontuose ville rivierasche.

Impossibile non citare il nome di Rinaldo Balzola, che nel 1919 inventò e brevettò i "Baci di Alassio", apprezzati da personaggi del calibro di Gabriele D'Annunzio e Gianni Agnelli.

I Baci di Alassio ancora oggi sono simbolo della pasticceria ligure e vengono prodotti in tutto il ponente, un'ascesa straordinaria e inaspettata.

Tra le ricette di pasticceria del Ponente Ligure non possono mancare i famosi Amaretti del Sassello a base di mandorle, albumi d'uovo e zucchero, i "Chifferini mandorlati di Finale", le Cubaite, tipiche di Apricale ma diffuse anche a Ventimiglia, Camporosso, Pigna, ottenute con un ricco ripieno di spezie, frutta secca e canditi, il tutto racchiuso tra due cialde.

Continuando verso Ponente, sempre nella prima metà del Novecento, nascono nuove specialità di pasticceria tra Imperia e Sanremo, attirando numerosi clienti anche dalla vicina Costa Azzurra, fra i quali citiamo i Romoletti.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasticceria	Commissione Regionale per l'Artigianato 18 settembre 2018
---	--------------------	---

Il Levante ligure non è da meno, infatti sforna da fine '800 i deliziosi "Cubeletti" e l'ottimo pandolce genovese.

A Sarzana e nell'entroterra della Spezia tipico dolce è la "Spungata", un impasto a base di pasta frolla arricchita di marmellata, miele, pere, pezzi di frutta secca e candita, pinoli e mandorle.

Ricordiamo anche il "Buccellato", dolce a forma di ciambella rotonda con foro centrale, a base di pasta lievitata aromatizzata da scorze di limone e arancia grattugiata.

Oltre che in Riviera, non possiamo dimenticare le specialità dell'Entroterra genovese, in particolare nella Val Trebbia, in cui si sono diffusi i Canestrelletti di Torrighia che già nel 1600 sul genovino, la moneta di Genova, era raffigurato il canestrello, simbolo di abbondanza e ricchezza, ed altre specialità a base di burro come la "Bella di Torrighia", una torta, semplice e genuina a base morbida di frolla con un impasto soffice alle mandorle, sormontato ancora da mandorle in scaglie e una spolverata di zucchero a velo.

Della storia della nostra pasticceria è impossibile non conoscere il Pan di Spagna.

L'origine non è spagnola, come potrebbe trarre in inganno la sua denominazione, ma bensì italiana e specificatamente genovese. La sua genesi sembra essere molto antica: si hanno notizie già a partire dal 1500, servito tra le pietanze dei commensali della Repubblica genovese, raggiunse la notorietà intorno alla metà del XIX secolo, quando venne inserito dalla scuola di Berlino nella prova di esami per maestri pasticceri.

L'aneddoto più interessante e nel contempo divertente, teso testimoniare la "ruffianeria" commerciale dei genovesi, rimane legato al 1749, quando l'ambasciatore della Repubblica di Genova, il marchese Domenico Pallavicini, ospite a corte di re Ferdinando, al fine di conquistarsi le simpatie del monarca, fece preparare dal suo cuoco personale Giovanni Battista Cabona un dolce in onore del re spagnolo, inducendolo a credere all'originalità di un dessert che in realtà era già noto a Genova. Il giovane pasticcere genovese apportò delle leggere varianti a quel dolce nostrano che divenne successivamente famoso con l'appellativo di Pan di Spagna, adattandolo probabilmente ai profumi della cucina spagnola. La corte rimase molto entusiasta per la squisitezza del dolce che venne battezzato inizialmente come pasta di Genova (Pâte Génoise).

Disciplinare di Produzione per la conformità del processo delle lavorazioni artigiane artistiche, tradizionali e tipiche di qualità

Premessa

Il seguente Disciplinare di Produzione ha l'obiettivo di individuare, specificare, promuovere e tutelare le lavorazioni dell'artigianato, che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati e delle tecniche di lavorazione, oppure legati alla tradizione e cultura dei luoghi di origine della lavorazione stessa. Esso ha la funzione di diffondere la conoscenza delle tecniche, delle produzioni attuate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche fonte della creatività dell'artigiano, tradizionali, tipiche di qualità del settore in titolo. Pertanto la stesura del disciplinare di produzione si inserisce nel quadro normativo – Titolo IV "Osservatorio Regionale dell'artigianato", Capo III "Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità" - predisposto dalla Regione Liguria per diffondere appunto la conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità connaturali di questi settori; inoltre il seguente testo ha l'obiettivo di qualificare le lavorazioni attuate secondo canoni e procedure artistiche, tradizionali e tipiche di qualità sia in termini tecnologici, che di utilizzo di particolari materiali e processi. Questo per di più stimola lo sviluppo delle imprese artigiane tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività artistiche, tradizionali o tipiche di qualità con particolare riferimento alle lavorazioni a rischio di estinzione, in modo da promuoverne allo stesso tempo la conoscenza, la crescita e l'evoluzione.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasticceria	Commissione Regionale per l'Artigianato 18 settembre 2018
---	--------------------	---

Questo disciplinare nasce nell'intento di valorizzare e premiare con il marchio "Artigiani in Liguria" tutti quegli artigiani che con passione e dedizione si impegnano a mantenere alto il "Made in Italy", con le loro creazioni di alta qualità, dove la pasticceria italiana è da sempre una delle migliori al mondo e in questo caso soprattutto a valorizzare e far conoscere quella ligure. Il disciplinare delinea delle regole, descrive le caratteristiche e i requisiti, indica le tecniche produttive adottate, sottolinea gli ingredienti utilizzati e quant'altro occorre ad individuare e specificare le lavorazioni in essere, secondo la legislazione vigente.

La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui poggia la qualità. Un artigiano serio ed eticamente motivato ha una grande competenza e consapevolezza nell'uso delle materie prime che, trasformate con abilità, costituiscono il valore aggiunto della produzione artigianale.

La competenza non può essere improvvisata perché richiede professionalità specifica nel saper effettuare un controllo a monte, su produzioni che spesso precedono il suo lavoro, a garanzia delle fasi successive.

Attività che presuppone una riconosciuta esperienza tramandata, attraverso la conoscenza diretta delle fasi di filiera e dei diversi soggetti coinvolti.

Art. 1 Definizione del Settore

Il presente disciplinare, che promuove la tutela delle lavorazioni artigianali artistiche, tradizionali e tipiche di qualità, descrive le produzioni del settore "**pasticceria**".

Art. 2 Requisiti e soggetti

Devono essere considerati requisiti peculiari dell'impresa artigianale del settore "pasticceria" che chiede di aderire al disciplinare le seguenti caratteristiche:

- Essere in regola con tutte le normative vigenti e, per la tutela del consumatore e del territorio;
- Produrre almeno **tre prodotti liguri** di cui all'elenco allegato (**Allegato 1**);
- Il laboratorio deve garantire la produzione di alta qualità con la presenza di almeno i seguenti macchinari:
 - Forno;
 - Impastatrice;
 - Planetaria;
 - Sfogliatrice;
 - Raffinatrice;
 - Conservatori positivi e negativi;
 - Per coloro che producono pasticceria fresca, abbattitore di temperatura obbligatorio per garantire la linea del freddo.

2.1 Gli ingredienti della pasticceria

Le materie prime utilizzate nel settore "pasticceria" non sono moltissime, ma dalla loro diversa combinazione nascono innumerevoli "capolavori".

La scelta delle materie prime è a discrezione dell'artigiano, che deve tenere conto della qualità delle stesse, sono da preferire di produzione Italiana, e dove è possibile quelle del territorio.

Tra i principali ingredienti:

- farina 0/00 debole (è povera di glutine, ha scarso contenuto in ceneri, è usata per tutti i prodotti di pasticceria ad esclusione di quelli lievitati con lievito di birra o naturale);
- farina 0/00 di media forza (usata nella fabbricazione di prodotti lievitati, è ricca di glutine, forma una pasta elastica ed estensibile);
- farina 0/00 forte o manitoba (è usata per lieviti e quale farina correttiva di farine deboli);

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasticceria	Commissione Regionale per l'Artigianato 18 settembre 2018
---	--------------------	---

- farina di mais;
- farina di riso;
- fecola;
- amido;
- zucchero semolato;
- zucchero a velo;
- burro (ottenuto dalla centrifugazione del latte vaccino)¹;
- latte vaccino fresco (pastorizzato o sterilizzato);
- latte condensato (concentrazione del latte con aggiunta del 40% di zucchero);
- latte in polvere (non in sostituzione del latte vaccino);
- panna pastorizzata fresca;
- ricotta fresca;
- uova (cat. A);
- pectina;
- lecitina di soia;
- glucosio 11;
- lievito compresso di birra;
- lievito naturale o lievito di pasta acida;
- polvere lievitante;
- frutta secca: anche qui, è preferibile utilizzo di prodotti italiani, con particolare attenzione sul pinolo che deve essere prodotto in area mediterranea, non è consentito l'utilizzo di pinoli di provenienza asiatica;
- cacao;
- cioccolato² fondente, al latte, nocciolato, gianduia;
- uvetta sultanina, canditi (cedro, arancio, ciliegie e marroni);
- frutta fresca;
- limone;
- vaniglia, cannella, aromi naturali;
- alcolati ai vari gusti;
- gelatine, marmellate, confetture, passate.

Non sono consentiti:

- **Semilavorati per prodotti finiti** (pan di spagna, muffin, preparati per lievitati, preparati per creme a freddo e a caldo, ecc.).
- **Miglioratori chimici per impasti:** aromi chimici, prodotti surgelati.

Sono consentiti come semilavorati le paste aromatizzate.

Come "ingredienti surgelati" sono concessi solo alcuni prodotti di altre regioni ma non prodotti finiti.

Nelle paste sfoglie sono consentite l'impiego di margarina "melange" con 20% di burro e senza grassi idrogenati.

Per i dolci fritti **non è possibile utilizzare grassi frazionati.**

1 - Burro di qualità superiore, dato che il burro di affioramento è un sottoprodotto del formaggio e l'attesa dell'affioramento si prolunga di qualche ora a temperature che variano dai 8 ai 22 gradi, con queste temperature i batteri proliferano, mentre il burro ottenuto da centrifugazione, è ottenuto da panna centrifugata a bassa temperatura.

2 - Si definisce cioccolato "puro" il prodotto che non prevede l'aggiunta di grassi e oli estranei. L'unico grasso presente nel cioccolato puro è solo ed esclusivamente il burro di cacao.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasticceria	Commissione Regionale per l'Artigianato 18 settembre 2018
---	--------------------	--

Art. 3 Zona di Produzione

L'attività di produzione del settore "pasticceria", oggetto del presente disciplinare, deve avvenire integralmente in imprese ubicate nel territorio della Regione Liguria.

Art. 4 I comparti del settore "pasticceria"

I comparti del settore "pasticceria" sono: **pasticceria secca, pasticceria fresca, pasticceria salata e paste lievitate**. È obbligatorio che l'artigiano del settore "pasticceria" svolga all'interno del suo laboratorio attrezzato di cui all'art. 2 **almeno due dei comparti produttivi sopra indicati**.

Eccezionalmente è possibile richiedere il marchio del settore "pasticceria" da parte dell'impresa artigiana specializzata che svolge una sola lavorazione di un comparto produttivo purché questo sia identificativo della tradizione ligure di cui all'Allegato 1.

- a) **Pasticceria secca:** si chiama "pasticceria secca" tutta quella produzione di pasticceria che, di dimensioni ridotte, **non necessita di conservazione in frigorifero perché priva di creme**. La tradizione artigiana offre numerose varietà: dalle più semplici (con l'uso di pochi ingredienti del territorio) ad altri dolci più complessi per la loro fattura che miscelano frutta secca allo zucchero, all'albume, al burro, alla cioccolata senza limiti di fantasia e alla creatività dell'artigiano.

La lavorazione comprende:

- **Prodotti derivanti da impasto di materie prime:** fanno parte di questa categoria due dei prodotti più importanti della pasticceria secca, che sono poi la base di innumerevoli altri prodotti (pasta sfoglia e pasta frolla).
- **Pasta Frolla:** impastare gli ingredienti classici fino all'ottenimento dell'impasto. Quindi lasciare riposare. Stendere e formare, con l'aiuto di scodellini o stampini, il prodotto che si desidera.
- **Pasta Sfoglia:** inserire il burro nell'impasto di farina, acqua, sale, malto, precedentemente preparato. Dare "le pieghe" secondo l'uso e lasciare riposare tra una piega e l'altra. Infine "tirare" il foglio, tagliarlo e formare cannoncini, fogliette, zuccherarli e procedere alla cottura.
- **Meringhe e spumini:** semplici e variegati, sono ottenuti dalla montata di albume e zucchero con eventuale aggiunta o di fecola o di farina. Cottura lenta con forno a bassa temperatura. Si possono guarnire o glassare.
- **Prodotti derivanti da macinazione di frutta secca:** dolci ottenuti con la miscelazione di frutta secca con lo zucchero e successivamente, affinati e cotti con ingredienti come chiaro e tuorlo d'uovo, albume.
- **Prodotti di fantasia:** derivanti da un mix delle due categorie di cui sopra, sono dolci ottenuti montando uova, chiaro d'uovo, e miscelandolo con frutta secca (nocciole, mandorle, ecc.) Nella lavorazione può essere aggiunta marmellata o confettura, frutta secca, candita, cioccolato, ecc. per diversificare la produzione.

- b) **Pasticceria Fresca:** con "pasticceria fresca" si intende la produzione di alimenti con creme e panna altamente deperibili, di conseguenza è richiesta accuratezza nel mantenimento del materiale. Risulta preferibile la presenza di una **"cuocicrema"** e **indispensabile quella di un abbattitore di temperatura atto a garantire l'azione batteriostatica del freddo in tempi idonei alla successiva commestibilità del prodotto**. L'abbattitore serve anche nella produzione di semifreddi, bavaresi e parfait poiché oltre all'azione batteriostatica il macchinario è in grado di evitare la cristallizzazione dell'acqua presente all'interno degli alimenti la quale inficerebbe la loro qualità.

- c) **Pasticceria di paste lievitate:** con "paste lievitate", all'interno delle quali si trovano prodotti facenti parte anche della "pasticceria salata", è raccomandabile una lenta lievitazione, per dare la possibilità agli enzimi di scindere gli amidi, o zuccheri complessi, in zuccheri semplici e le proteine, ossia il glutine, in amminoacidi semplici in modo da rendere il prodotto finale altamente digeribile.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasticceria	Commissione Regionale per l'Artigianato 18 settembre 2018
---	--------------------	---

Per la produzione dei grandi lievitati è necessario l'**utilizzo di lievito madre** e per i prodotti tipici italiani protetti quali: Panettone, Pandoro e Colomba obbligatorio attenersi alla normativa ministeriale.

- d) Pasticceria salata:** trattasi di prodotti di pasta sfoglia o pasta brisè o lievitata, farciti prima della cottura (salatini) o dopo (canapè, voulevent, panini) lavorati con prodotti tipici della gastronomia, ad esempio prosciutto, formaggi, verdure, uova, tonno, acciughe, ecc.

Con gli stessi ingredienti si possono realizzare delle torte salate, partendo dalla stessa base composta e coniugando ricette di altre regioni italiane (pensiamo alla pasqualina o alla quiche francese) secondo la creatività dell'impresa artigiana.

Art. 5 Riconoscimento

Le imprese che esercitano la lavorazione artigianale del settore "**pasticceria**", individuata dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) ai sensi dell'articolo 50 comma 1 della legge n. 3 del 2 gennaio 2003, e descritta nel presente disciplinare, possono richiedere la licenza d'uso del marchio di origine e qualità presentando apposita istanza alla medesima C.R.A..

La C.R.A. avvalendosi di un apposito Organismo di Controllo, verificherà il possesso, da parte dei richiedenti dei requisiti per la concessione della licenza d'uso del marchio ed adotterà il provvedimento conseguente (art. 3 del Regolamento d'uso del marchio di origine e qualità).

A seguito del rilascio della licenza d'uso del marchio l'impresa artigiana concessionaria dovrà sottoscrivere per accettazione incondizionata i contenuti normativi e prescrittivi del contratto di licenza e gli allegati: Disciplinare di Produzione e Codice Deontologico (art. 4 del Regolamento d'uso).

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Pasticceria	Commissione Regionale per l'Artigianato 18 settembre 2018
---	--------------------	---

Allegato 1 Elenco dei prodotti identificativi della pasticceria ligure

Si precisa che il seguente elenco trae fonte dai **prodotti tradizionali e tipici** del territorio:

- A Stroscia
- Amaretti dei Fieschi
- Amaretti del Sassello
- Amaretto
- Anicini
- Baci di Alassio
- Baci di dama
- Bella di Torriglia
- Biscotti del Lagaccio
- Biscotti della Quaresima
- Biscotti della Regina
- Brutti e buoni
- Buccellato
- Bunetu
- Canestrelli di Torriglia
- Castagnaccio
- Castagnole di Ventimiglia
- Chifferi mandorlati
- Cotognata
- Cubaita
- Frittelle di San Giuseppe
- Gattafin
- Gubeleti
- Ossi da mordere o dei morti
- Pandolce genovese
- Pane del pescatore
- Panfrutto
- Pansarole
- Pesche dolci
- Pinolata della Val d'Aveto
- Quadrello
- Quaresimali
- Saià
- Sciumette
- Spongata dei monaci
- Spongata di Sarzana
- Torta " Zena"
- Torta di nocciole e miele
- Torta Montanina
- Torta Paradiso
- Torta Sacripantina

Eventuali ulteriori prodotti potranno essere integrati dal Comitato Regionale del marchio "Artigiani In Liguria", sentiti gli esperti della Commissione tecnica del presente disciplinare.