

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Paste fresche e prodotti della panetteria*

*Nome del prodotto: Canestrelli Novesi*

*Caratteristiche:*

Il nome “canestrello” deriva, probabilmente, dai tipici recipienti di vimini intrecciati, detti “canestri” nei quali si deponavano i dolci dopo la cottura. Con il nome di canestrello in Piemonte vengono prodotti dolci con proprietà diverse. Il Canestrello Novese è un biscotto secco prodotto artigianalmente da panifici e da pasticcerie della zona del novese e dell’ovadese sulla base di un’antica ricetta: esso presenta la forma di ciambella del peso di poche decine di gr. il colore del pane tostato ed un fragrante profumo dolce dato dal vino e dall’olio di oliva.

*Metodiche di lavorazione:*

Per la preparazione del Canestrello Novese sono necessari: 1 kg. di farina di grano tenero 00, 300 gr. di olio di oliva, 300 gr. di vino bianco di Gavi, 30 gr. di lievito, 200 gr. di zucchero, 10 gr. di sale. Si miscelano farina, olio, vino e sale per due/tre minuti, si aggiunge il lievito e dopo dodici minuti lo zucchero. Tempo di impasto, con impastatrice normale, circa quindici minuti. Si procede alla divisione dell’impasto in pezzi poi modellati in bastoncini di otto/dieci cm. ai quali viene data la tipica forma ad anello congiungendo le estremità dei bastoncini comprimendo manualmente le estremità stesse. I canestrelli vengono cotti su teglia in forno a circa 200°, la durabilità del prodotto è di circa trenta giorni.

*Zona di produzione:*

Comuni del novese e dell’ovadese in provincia di Alessandria

