

a cura di Mara Nocilla
foto di Francesco Vignali

FETTE BISCOTTATE / 2

NON SOLO A COLAZIONE

Biscotti del Lagaccio, biscotti di Pontedassio, biscotti della salute, panbiscotto. Sono alcuni dei nomi delle fette biscottate "accessoriate", ossia realizzate con prodotti di origine animale: uova, burro, latte. Non semplici supporti per delizie spalmabili ma dolci compiuti e a tutto tondo: bastano a sé stessi. Da mangiare assoluti o da accompagnare a vini da dessert

Alcuni mesi fa abbiamo degustato le fette biscottate classiche da prima colazione, quelle base prive di prodotti di origine animale: per intenderci, quelle che trovano la loro morte completate da un velo di burro e uno strato più o meno generoso di dolcezze spalmabili. Per la classifica di febbraio il focus è sulle omologhe esuberanti, che nell'impasto contengono uova, burro, latte. Ingredienti che conferiscono ricchezza di sapore, grasso, carattere, profumi pervasivi di pasticceria, dirottando le fette biscottate su un altro binario di esperienza e di consumo. Nulla vieta di gustarle insieme a cioccolato spalmabile, marmellate e confetture, da golosoni esagerati. Ma le fette biscottate "maggiorate" sono un dolce a tutti gli effetti: bastano a sé stesse. Immaginate di accompagnarle a un vino dolce amabile e discreto, per niente stucchevole: un Moscato d'Asti per esempio, o meglio un Colli Euganei Moscato Fior d'Arancio, con la fresca nota agrumata che dà la sensazione di

pulire la bocca. Anche per le fette biscottate "uova e burro" abbiamo preso in esame le due varianti classiche di farina bianca e le integrali. E abbiamo cercato sul mercato prodotti con caratteristiche simili, anche se portano nomi differenti: fette biscottate, biscotti del Lagaccio, biscotti di Pontedassio, biscotti della salute, panbiscotto... Accanto ai prodotti di industrie specializzate, figurano quelli di fior di pasticciere che inviano le loro dorate dolcezze allineate e chiuse dentro scatole o buste cellophanate a bar e negozi gourmet, enoteche aperte alle specialità alimentari. I prodotti migliori, sul podio nella nostra classifica? Quelli che esprimono la fragranza, la pulizia, la forza e insie-

me la delicatezza degli ingredienti (buona farina, uova fresche, burro di panna, in qualche caso lievito madre e bacca di vaniglia naturale), l'equilibrio del sapore, la ricetta ben calibrata, l'aspetto integro e seduttivo, la consistenza croccante e friabile.





PEPE - PAN BISCOTTO: LE BISCOTTATE CLASSICHE E INTEGRALI

SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO (SA)
LOC. TUORO VIA NAZIONALE, 2
TEL. 081 5154151 - 081 5158331
WWW.PASTICCERIA-PEPE.IT

1° Se in lizza ci sono i prodotti di Alfonso Pepe è difficile che non conquistino quantomeno il podio. Con il suo Panbiscotto la pasticceria salernitana famosa per un panettone di alta gourmandise raggiunge il primo posto sia con le biscottate toutcourt bianche sia con le integrali, confezionate in scatole di cartone con la tipica livrea Pepe gialla e verde, in vendita nel proprio negozio, on line e a breve in negozi di cose buone. Sono a tutti gli effetti dei dolci, simili anche nell'aspetto ai biscotti del Lagaccio, di forma ovale - «ottenute da un filone con l'impasto simile a quello del panettone» precisa il «mastro dolciere» Alfonso Pepe - fatte con farina (Dallagiovanna), lievito naturale, zucchero, burro, pasta di scorzone d'arancia candita, sale, bacca di vaniglia del Madagascar; cambia solo la farina (doppio zero nelle classiche, integrale nella versione scura) e il dolcificante (zucchero di canna e miele per le integrali). Le buone materie prime e l'arte pasticceria si esaltano in queste artigianali e luminose fette simili a quelle del pane ben tostate, con profumi delicati e insieme complessi e inebrianti di pasticceria, di ottimo burro, di dolcezze che stanno cuocendo in forno, di vaniglia naturale. Il sapore è pulitissimo ed equilibrato, con un soave sottofondo agrumato, la croccantezza superba. Se è ottimo il dorato panbiscotto classico, quello integrale è forse superiore: il colore cappuccino della fetta, i cristalli di zucchero sotto i denti, il gusto particolarmente armonioso e rotondo, dolce ma non troppo, l'intensità e la persistenza delle sensazioni, la croccantezza ancora più accentuata ci dicono che siamo nel mondo dell'integralità nella sua espressione più godibile.

150 g prezzo 3,60-4,40 euro

ANTIGNANO PRODOTTO TIPICO - FETTE BISCOTTATE

CON FARINA DI MAIS OTTOFILE DI ANTIGNANO®

ANTIGNANO (AT)
FRAZ. PEROSINI, 40
TEL. 0141 205232 - 338 3609145
WWW.ANTIGNANOPRODOTTOTIPICO.IT

Laboratorio artigianale di pasta prestato alla produzione di prodotti di forno, nasce per valorizzare il mais Ottofile di Antignano, marchio registrato. Con la farina del mais locale non produce solo tagliolini e fettucine all'uovo, firma anche delle buone fette biscottate, realizzate da Agrival di Castellero (AT) e confezionate in vaschetta ricoperta da cellophan trasparente. Ingredienti: farina di frumento tipo 00, un 12% di farina di mais Ottofile, lievito madre, burro, uova, latte, lievito di birra, farina di frumento maltato, sale. La forma disomogenea delle fette quadrangolari, la faccia di un luminoso giallo uovo, l'aspetto rustico e artigianale, lo spessore piuttosto alto e carnoso le rendono particolarmente invitanti. Il profumo è austero ma opulento e complesso ed evoca in modo preciso la pasticceria con le sue note di uova, latte e soprattutto burro, accompagnate da un tocco floreale. Al palato le impressioni olfattive si fanno più intense e persistenti e si arricchiscono di nuove sensazioni, quasi esagerate, con richiami netti al mais e ricordi di miele di castagno. Sapore pieno ed equilibrato con un leggero amarognolo che stempera la dolcezza importante. Sensazione sablé, un bel crock sotto i denti e un'eccellente friabilità.

280 g prezzo 4,60-5,30 euro

ARIMONDO - BISCOTTO DI PONTEDASSIO

SAN BARTOLOMEO AL MARE (IM)
VIA CA' DE CALVI, 18 BIS
TEL. 0183 400903
BISCOTTODIPONTEDASSIO.IT

Il biscotto di Pontedassio è un biscotto del Lagaccio artigianale, fatto a mano secondo la ricetta di Caterina e Sebastiano Semeria, che nel 1906 fondarono un biscottificio dedicato fin dal nome al piccolo dolce locale. Da qualche anno ne continua la produzione l'a-

zienda Arimondo, che ha rilevato la fabbrica, il marchio e la ricetta originale, tramandata con grande segretezza, impastando farina di grano tenero 0 e 00, zucchero, uova, burro, olio extravergine d'oliva, lievito e sale, con lavorazione a mano e cottura nel forno a pietra. Una fetta-biscotto di ottimo livello, che per la fragranza fresca e pulita, l'equilibrio e la croccantezza seducente merita il podio della classifica. L'aspetto è quello della classica fetta biscottata verace, quadrangolare, spessa e tosta, di un espressivo colorito ambrato e dalla forma disomogenea: ogni pezzo è diverso dall'altro. I profumi e gli aromi sono di buona pasticceria, pervasivi, fini e puliti di burro, di panettone, di sentori dolci e tostati, senza forzature e incertezze. La dolcezza c'è ma non stucchevole, la consistenza giustamente croccante e friabile. Lascia in bocca ricordi di fresche e calde fragranze. Da gustare da solo o in compagnia di companatici dolci e vini da dessert. Si acquista on line, nei punti vendita aziendali sparsi in Liguria e in alcuni negozi.

250 g prezzo 4-4,50 euro

CORSINI BISCOTTI - FETTE SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO E BRIOTOST AL MIELE

CASTEL DEL PIANO (GR)
VIA CELLANE, 9
TEL. 0564 956787
WWW.CORSINIBISCOTTI.COM

Corsini, una delle migliori industrie dolciarie italiane, ne propone di due tipi, confezionate in buste a sacchetto con l'immagine del prodotto in bell'evidenza: le Fette senza zucchero aggiunto e le Briotost al miele. Entrambe di buon livello, con qualche punto in più spuntato dalle prime: qui si entra nel magico mondo delle fette biscottate. L'aspetto è smagliante: le fette si presentano integre, rotonde e spesse, dalla bella faccia color oro acceso. Il profumo di burro che si sprigiona dalla busta appena aperta ritorna esplosivo e ruffiano in bocca e richiama le fette biscottate di una volta, tutt'altro che punitive, quando le contemporanee tendenze dietetiche erano lontane anni luce. Una sprintosa Lamborghini quanto aromaticità e grassezza, esageratamente burrosa rispetto alle fette concorrenti. Non



ci sarà lo zucchero – come edulcorante è usato maltitolo ed estratto di malto, a fare compagnia a farina di frumento tipo 0 (da molini italiani), uova, burro, lievito madre, latte, sale e aromi naturali – ma la dolcezza c'è ed è ben equilibrata in questa biscottata caratteristica e old style, tosta ma friabile, dove tutte le percezioni, odore, sapore, aromi, persistenza, hanno toni medio-forti. Le Briost al miele (farina di frumento tipo 0, zucchero, uova, burro, lievito madre, latte, miele, tuorlo d'uovo, sale, aromi naturali) sono le sorelle bronzé e vagamente âgées delle Fette Corsini, un po' più dolci e meno burrose, con note tostate e vintage, ma sempre intriganti, croccantissime sotto ai denti e abbastanza friabili.

250 g prezzo 3-3,20 euro

OSCAR QUALITÀ/PREZZO

BISCOTTI GENTILINI - FETTE BISCOTTATE CLASSICHE, TOSTATE E INTEGRALI

ROMA
VIA TIBURTINA, 1302
TEL. 06 4123571
WWW.BISCOTTIGENTILINI.IT

Gentilini, sinonimo di biscotti a Roma dal 1890, richiama alla memoria di una larga fetta di consumatori le colazioni e le merende dei bei tempi. Fette materne e comfort, grandi, quadrangolari e abbastanza spesse, integre e di colorito ambrato, proposte in tre varianti distinguibili dal colore della confezione: classiche (azzurro), tostate (verde) e integrali (rosso). Buone le classiche (farina di frumento, zucchero, burro, miele, destrosio, sale, latte in polvere, farina di frumento maltato, lievito e aromi non meglio identificati), con i tipici profumi di prodotto di forno cotto e tostato, di burro e pasticceria, molto spinti e quasi forzati, spiccata dolcezza, carnosa croccantezza e seducente friabilità. Un irresistibile tuffo nel passato! Un gradino sotto le fette tostate (stessi ingredienti ma con estratto di malto di frumento, di orzo e mais in polvere al posto dello zucchero, aggiunta di uova fresche e senza aromi), dove spiccano sentori vintage e un intrigante sapore dolce-sapido. In

quelle integrali (con olio di girasole al posto del burro, 37% di farina di frumento integrale accanto a quella bianca, uova fresche, miele, destrosio ed estratto di malto in sostituzione dello zucchero, poi lievito, sale, latte in polvere, farina di frumento maltato), punteggiate da una diffusa occhiatura, i profumi delicati ma complessi e leggermente âgé, gli aromi maltati e mielosi, la dolcezza controllata, la sensazione al palato di crusca e la consistenza molto friabile sottolineano il senso di integralità.

classiche 185 g prezzo 1,60-2 euro
tostate 175 g prezzo 1,60-2 euro
integrali 175 g prezzo 1,70-2,20 euro

GRONDONA - LAGACCIO ANTICA GENOVA

GENOVA
VIA CAMPOMORONE, 48
TEL. 010 785901 - 010 7856518
WWW.BISCOTTIFICIOGRONDONA.COM

Quella di Grondona è una storia che nasce a inizio '800 come mulino e pastificio prima di entrare con tutti e due i piedi nei dolci tipici genovesi (una decina d'anni fa ha anche acquisito i marchi Duca d'Alba e Bonifanti). I biscotti del "Lagaccio Antica Genova ricetta originale" sono il suo prodotto di punta, delle fette biscottate prodotte con lievito madre, senza lievito di birra, oltre a farina di frumento, zucchero, burro, estratto di malto d'orzo e sale. Piccole, piuttosto rustiche, ben dorate e alveolate, emanano un odore di burro e pasticceria, più vaghi sentori vintage. In bocca tornano le sensazioni al naso e si uniscono a una dolcezza controllata (tra il biscotto e la fetta biscottata semplice) e a una consistenza sottile e di sensuale friabilità.

250 g prezzo 2,75/3,20 euro

AL PANEL DI DEGUSTAZIONE HANNO PARTECIPATO:
OMAR ABDEL FATTAH, titolare di Pane e Tempesta, Roma
FABRIZIO FRANCO, titolare di Pane e Tempesta, Roma
MARCO GREGGIO, agronomo e docente di analisi sensoriale
MARA NOCILLA, redazione Gambero Rosso
MARIO PICCIONI, chef delle Scuole della Città del Gusto di Roma
PIERLUIGI ROSCIOLI, titolare dell'Antico Forno Roscioli, Roma

BISCOTTIFICIO ANTONIO MATTEI - BISCOTTI DELLA SALUTE RICETTA ORIGINALE E INTEGRALI

PRATO
VIA RICASOLI, 20
TEL. 0574 25756
WWW.ANTONIOMATTEI.IT

Con i biscotti della salute di Mattei, storico e premiato biscottificio, fabbricante di cantucci e altre dolcezze dal 1858, torniamo nel fantastico mondo della pasticceria. Sono fette di pan brioche tostate, ovali e medio-piccole simili ai biscotti del Lagaccio, proposte sia nella ricetta originale (busta color ciclamino) sia integrali (busta verde chiaro; c'è anche una terza variante senza zucchero, con incarto azzurro). Ingredienti: farina di grano tenero, burro, uova, zucchero, lievito fresco per panificazione, sale marino, più un 28% di farina integrale di grano tenero nella versione scura. Entrambe le tipologie sono belle, smaglianti e invitanti, di aspetto irregolare e integro, piuttosto spesse e di un bel colore ambrato che in quelle integrali diventa oro antico scuro. Eccellenti, da podio, i biscotti ricetta originale, golosi e burrosi, da zuppa di latte e consumo compulsivo, ma equilibrati e fragranti, frutto di una ricetta bilanciata e ben collaudata; appena un po' chiusi al naso, in bocca si aprono in un ventaglio di sensazioni dolci e pulite, arricchite da una croccantezza spessa ma friabile e da una bella persistenza. Un gradino sotto i biscotti integrali: note olfattive e aromatiche esuberanti ma un po' vintage, note burrose importanti e un finale appena amaro, di contro una consistenza molto piacevole, una struttura di corposa croccantezza, con i cristalli di crusca che solleticano il palato.

200 g prezzo 4,50-4,70 euro