

Storia del "Canestrelletto di Torrignia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43



Se il nostro pensiero va alla grama esistenza che in questi monti si trascinava nei secoli passati si può capire meglio il valore e l'evoluzione del canestrello.

Consideriamo che solo mezzo secolo fa sull'albero di Natale si appendeva al massimo qualche arancio o mandarino e quindi possiamo intuire la cura, l'attenzione e la parsimonia con cui le nostre nonne mescolavano i preziosi ingredienti.

A tutto questo aggiungiamo il fatto che qualche secolo fa in queste zone i cereali più coltivati erano segale, veccia, scandella, la presenza del frumento e quindi di farina bianca era ben rara.

Abbiamo ancora notizia del canestrelletto giallo o di farina di melica.

Con questa premessa si può certo considerare molto antica la presenza di questo dolce nei nostri monti.

Si rileva traccia di rotelle o "ruette" come nei paesi fliscani si definiscono i canestrelli persino nella monetazione della Repubblica Genovese del Sec.XIII quale simbolo di abbondanza.



La prima coniazione del Genovino d'oro da parte della Repubblica Genovese si registra nel 1252

Questa società che fruttò enormi guadagni ai Fieschi, si procurò un punto d'approdo vicino alla zona

Fu quindi possibile coniare dopo tanti secoli bui, primi nell'Italia di quei tempi, una moneta d'oro, il Genovino, che fatto curioso, porta impressa l'immagine di ben sette canestrelli a sei punte, simbolo di abbondanza.

A conferma di questa tesi sappiamo che a Crevacuore, paese del Biellese, esiste un dolce tipico molto apprezzato e ben commercializzato: il Canestrello.

La probabile connessione fra le due comunità sta nei comuni feudatari, I Fieschi del Ramo di Torrignia, signori di Masserano e Crevacuore. Prima traccia documentale certa del canestrello

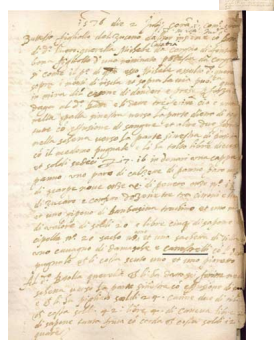
L'antica ricetta del canestrelletti di Torrignia é questa:

Farina.....libbre, zucchero.....oncie, burro.....oncie, 4 rossi di uova, liquore e limone gratuggiato.

Sappiamo che le oncie e le libbre sono misure in uso nella Repubblica di Genova sino ai primi dell'800

Sappiamo ancora che a fine Settecento gli iscritti alla Confraternita di S.Vincenzo di Torrignia pagavano

{end-link}



Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43

{end-tooltip}

un canestrello.

I primi tentativi di commercializzazione del prodotto risalgono al 1820 quando la Signora

Maria Avanzino detta Pollicina sposava Giuseppe Dondero, proprietario del primo Bar Caffè di

Toriglia aperto in Via Roma, dotato di pianoforte e frequentato dai notabili e dalle autorità del

paese e da questi battezzato "Aragno", bar allora illustre a Roma e iniziava la

vendita fra gli avventori.

Attualmente l'attività di produzione del Canestrelletto di Torriglia protetto dal PAT (Prodotto

Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43

Agroalimentare Tradizionale italiano) è svolta da sette produttori (una fabbrica pasticceria, una

pasticceria, 2 forni, 3 laboratori artigianali)

Mauro Casale, storico ed ex Vice Sindaco di Torriglia - E-mail: maurocasale@yahoo.it



CANESTRELETTU o Canestrello di Torriglia

È un dolce tipico di questa zona molto conosciuto in tutta la Liguria.

Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43

Ingredienti:

300 gr. di fior di farina, 1 rosso d'uova fresche, 250 gr. di burro "da donne", 100 gr. di zucc

Preparazione:

Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43

Impastare il tutto, lasciar riposare un po', fare una sfoglia alta un centimetro, tagliare con la forma a

Importante

Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43

Prima di consumarli, spargerli di zucchero a velo.

Si addice un buon vino moscato fresco di cantina.

Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43

[Vai alla pagina del comune di Torriglia](#)

Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43

[Vai alla pagina dei prodotti tipici della Val Trebbia](#)

Storia del "Canestrelletto di Torriglia"

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:29 - Ultimo aggiornamento Venerdì 02 Giugno 2017 18:43
