

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"BACIONI CASSANESI"

Tipico dolce della tradizione cassanese deriva il suo nome dalla produzione dei baci di dama, tipici delle nostre zone, dai quali si differenzia avendo una pasta più morbida e fragrante e per le dimensioni. Si presenta come l'unione di due cialde semisferiche attraverso l'uso di cioccolato.

NOTIZIE STORICHE

Non ci sono particolari testimonianze storiche della produzione di questo dolce. Sembrerebbe nato da un impasto non azzecato realizzato da una casalinga cassanese che avrebbe amalgamato in modo frettoloso le nocciole macinate agli altri ingredienti. Piacque ai cassanesi che ne apprezzano tuttora la fragranza.

La produzione tradizionale di questo dolce è stata mantenuta dalla pasticceria Bona che ha iniziato la sua attività nel 1959 con il primo negozio presso il Comune di Sardigliano. Nei primi anni sessanta avviene il trasferimento nel Comune di Cassano Spinola con l'apertura dell'esercizio di Vicolo Morassi. Nei primi anni settanta il negozio cambia ancora collocazione all'interno del Comune di Cassano Spinola trasferendosi in via Arzani, dove si trova tuttora.

Articolo 1.DENOMINAZIONE

La denominazione di "BACIONI CASSANESI" a denominazione comunale e' riservata ai prodotti ottenuti in conformita' al presente disciplinare.

Articolo 2.IDENTIFICAZIONE

Il "BACIONE CASSANESE" e' identificato dal logo DE.CO. che viene apposto su ciascuna confezione individuale o sul contenitore ove la vendita avvenga non a confezione.

La denominazione ed il logo costituiscono l'identificazione del prodotto e sono di proprietà del Comune di Cassano Spinola.

Articolo 3.INGREDIENTI

Per la produzione dei BACIONI CASSANESI a denominazione comunale DE.CO. si dovranno utilizzare esclusivamente i seguenti ingredienti.

Nocciole IGP- tonda gentile

Farina bianca di grano tenero 00

Burro

Zucchero

Aromi

Vaniglia

Limone

Crema di Cioccolato

Cioccolato fondente

Articolo 4 PREPARAZIONE

Il processo di preparazione dei BACIONI CASSANESI prevede le seguenti fasi di lavorazione.

- 1) macinazione delle nocciole e aggiunta dello zucchero.
- 2) formazione della "fontana" e impasto con burro, farina e aromi naturali.
- 3) Formazione delle semisfere contenente ciascuna 1 nocciola intera, su padelle con carta da forno. Queste non devono essere necessariamente uniformi.
- 4) Cottura a 180° per 20 minuti..
- 5) Una volta raffreddate, unione di due semisfere attraverso l'uso della crema di cioccolato, decorare infine con fili di cioccolato colati con un cucchiaino.
- 6) Durata del prodotto finito non superiore a due settimane, correttamente conservato.

I bacioni possono essere preparati, oltre alla ricetta classica, anche al pistacchio, caffè e madorle.

Articolo 5 AUTOCERTIFICAZIONE

Sarà cura del comune di Cassano Spinola far sì che vengano rispettati tutti i contenuti del presente disciplinare nonché le norme sanitarie vigenti.

Articolo 6 TRACCIABILITA'

Sarà a cura di ogni azienda produttrice compilare per ogni impasto una scheda prodotto contenente il lotto e la scadenza, identificandolo con numeri o sigle contenenti il giorno il mese e l'anno di produzione.

Il produttore è tenuto al rispetto delle norme sanitarie vigenti.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"CASAU CASAU CASSANESE"

Tipico dolce della tradizione cassanese deriva il suo nome proprio dalla denominazione dialettale del nome del Comune di origine. Si presenta come una cialda semisferica ricoperta di cioccolato.

NOTIZIE STORICHE

Si racconta che una buona massaia cassanese, residente nella parte sottostante la Chiesa Parrocchiale (Surgè), verso la fine dell'ottocento, confezionasse ed offrisse questo dolce ai parenti ed amici, in occasione delle feste ricorrenti a Cassano Spinola.

Intorno agli anni settanta del secolo scorso in Cassano Spinola erano presenti due pasticcerie che, con l'utilizzo degli stessi ingredienti, confezionavano con forme diverse il Casau Casau : di forma rotonda, quella tradizionale, erano preparati dalla pasticceria Bona; allungati dalla panificio/pasticceria Cambiaggi. La produzione di questo dolce avveniva soprattutto in occasione della festa patronale di S.Croce, terza domenica di settembre.

La produzione tradizionale di questo dolce è stata mantenuta dalla pasticceria Bona che ha iniziato la sua attività nel 1959 con il primo negozio presso il Comune di Sardigliano. Nei primi anni sessanta avviene il trasferimento nel Comune di Cassano Spinola con l'apertura dell'esercizio di Vicolo Morassi. Nei primi anni settanta il negozio cambia ancora collocazione all'interno del Comune di Cassano Spinola trasferendosi in via Arzani, dove si trova tuttora.

Articolo 1.DENOMINAZIONE

La denominazione di "CASAU CASAU CASSANESE" a denominazione comunale e' riservata ai prodotti ottenuti in conformita' al presente disciplinare.

Articolo 2.IDENTIFICAZIONE

Il Casau Casau Cassanese e' identificato dal logo DE.CO. che viene apposto su ciascuna confezione individuale o sul contenitore ove la vendita avvenga non a confezione.

La denominazione ed il logo costituiscono l'identificazione del prodotto e sono di proprietà del Comune di Cassano Spinola.

Articolo 3.INGREDIENTI

Per la produzione del Casau Casau Cassanese a denominazione comunale DE.CO. si dovranno utilizzare esclusivamente i seguenti ingredienti.

Zucchero

Nocciole

Mandorle

Albume

Rum

Miele

Cacao

Aromi e Vaniglia

Copertura di Cioccolato Fondente.

Articolo 4 PREPARAZIONE

Il processo di preparazione del Casau Casau Cassanese prevede le seguenti fasi di lavorazione.

- 1) Macinazione delle nocciole e delle mandorle aggiungendo zucchero.
- 2) Realizzazione della "fontana" ed impasto con albume e miele.
- 3) Formazione del dolce con la sac à poche su padelle e carta da forno.
- 4) Cottura per circa 10' a 200°.
- 5) Una volta raffreddate le cialde ottenute, ricoprire con cioccolato fondente.
- 6) Il prodotto finito ha una durata di due settimane se correttamente conservato.

Articolo 5 AUTOCERTIFICAZIONE

Sarà cura del comune di Cassano Spinola far sì che vengano rispettati tutti i contenuti del presente disciplinare nonché le norme sanitarie vigenti.

Articolo 6 TRACCIABILITA'

Sarà a cura di ogni azienda produttrice compilare per ogni impasto una scheda prodotto contenente il lotto e la scadenza, identificandolo con numeri o sigle contenenti il giorno il mese e l'anno di produzione.

Il produttore è tenuto al rispetto delle norme sanitarie vigenti.