

Al canastrel ad Tuneingh

“Al canastrel ad Tuneingh” (Il canestrello di Tonengo) è il prodotto tipico più conosciuto ed apprezzato di Tonengo di Mazzè.

Esso si differenzia dai suoi tanti omonimi grazie alle sue forme più consistenti (simili a quelle di un antico doblone) e dalla sua fragranza di limone, caratteristiche che lo rendono immediatamente riconoscibile tra tutti gli altri.

La caratteristica di questi dolci è nel loro sistema di lavorazione: infatti sono dolci realizzati ancora a mano e cotti su ferri a forma di grandi pinze, che possono essere di ghisa o di ferro.

La loro lavorazione parte da un impasto particolare fatto con le migliori materie prime che vengono miscelate tra di loro seguendo un ordine ben preciso e lavorate fino a quando la consistenza dell'impasto risulta né troppo dura, né troppo molle.

Fatto riposare l'impasto, questo viene poi diviso in tante piccole palline (“balote”) di soli 3-4 grammi ognuna, le quali vengono poi disposte sui ferri roventi, schiacciate dagli stessi e cotte.

A cottura ultimata (quest'ultima dura approssimativamente un minuto) i canestrelli vengono velocemente estratti e messi a raffreddare in appositi contenitori, i canestri, da cui il nome “canestrelli”.



Le sue particolarità si sono evidenziate ancor di più da quando, nel 2004, è entrato a pieno titolo nel “Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino” insieme con i suoi omonimi di Borgofranco, Rondissone, Montanaro e Vaje.

Ma se questo è il presente del nostro dolce, non di minor importanza è il suo passato.

Un passato umile e silenzioso, come la gente da cui nasce, forse un po' schiva, ma concreta e tangibile nei momenti importanti.

Già nel 1401 il Neri trova i primi canestrelli nei bilanci del capitolo eporediese sotto il nome “nebulae”, quale offerta fatta alla chiesa per pagare, con “cerexijs et brinijs” (ciliegie e prugne), attori-chierici e gli organizzatori del ludo della pentecoste.

Le nebulae sono cialde a base di farina e burro che il Neri identifica nei “canestrelli”.

Da secoli, quindi, i Tonenghesi impastano burro, uova, zucchero, olio, farina e strutto creando il denso impasto che, ridotto in palline da mani femminili, viene disposto sui “ferri” (grandi pinze in ghisa), schiacciato e cotto dagli uomini su fuoco vivo.

Considerando il costo degli ingredienti ed il peso della lavorazione, sorge spontanea la domanda del senso di questo dolce, soprattutto in un'area che storicamente non è mai stata ricca, se non sotto il punto di vista umano.

La risposta è molto semplice: il “canastrel ad Tuneingh” è da sempre il nostro **dolce nuziale**, il dolce dei momenti importanti, quelli dove uno “strappo” alla rigida parsimonia contadina è concesso e dove anche i momenti di lavoro sono un motivo di far festa, un momento per dimenticare il quotidiano e di ritrovarsi tra amici e parenti per darsi un aiuto reciproco.

Ogni anno la Pro Loco di Mazzè celebra il nostro “Canastrel” la prima settimana di Luglio, organizzando la “Sagra del Canastrel” nelle vie del paese e preparando, seguendo rigidamente l'antica ricetta, canestri e canestri di questi prelibati dolci.

Oltre che in occasione della Sagra del Canastrel, questi dolci si possono trovare tutto l'anno presso i seguenti produttori locali:

- **Pasticceria Scavarda Luca**
Via Signetto, 33 - 10030 Tonengo di Mazzè (TO)
Tel. e Fax +39 011 9830543 - Cell. +39 347 4435665
e-mail: luca-scavarda@libero.it
- **La Boutique del dolce**
Via Garibaldi - 10030 Tonengo di Mazzè (TO)
Tel. +39 011 9830737 - Cell. +39 347 4786862