

IL BISCOTTO DEL MASTODONTE

Ma il Mastodonte cos'è?



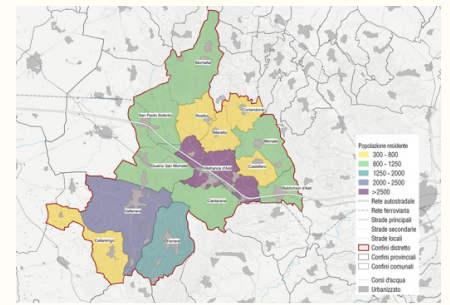
Circa due milioni di anni fa, il mastodonte viveva in Valtriversa. Si trattava di un animale simile, ma non uguale, all'elefante indiano. Le nostre erano terre lussureggianti emerse dal Mare Padano, il clima era caldo e umido, e qui viveva il mastodonte insieme a ippopotami, elefanti, scimmie, tigri, orsi, ghepardi giganti, cinghiali, rinoceronti, lepri, castori, donnole, lepri, conigli.

Scheletri pressoché completi di mastodonti sono stati scoperti a Villafranca e San Paolo Solbrito, mentre dalle terre di Dusino San Michele e Roatto sono stati estratti rinoceronti.

Il Distretto del Mastodonte

Per questo, quando nel 2021 è nato ufficialmente, nel nostro territorio a nord ovest di Asti, il Distretto diffuso del commercio della Valtriversa, non potevamo che scegliere il Mastodonte come simbolo.

Quattordici piccoli comuni si sono uniti in un'unica entità per fare gioco di squadra e rivitalizzare il commercio locale: Baldichieri, Cantarana, Castellero, Cellarengo, Cortandone, Dusino San Michele, Ferrero, Maretto, Monale, Montafia, Roatto, San Paolo Solbrito, Valfenera, Villafranca.



Il biscotto del Mastodonte



L'idea di legare l'identità del distretto a un prodotto tipico, che contenesse le eccellenze del territorio e le esaltasse, è venuta a Laura Nosenzo, addetta ufficio stampa del Distretto. Subito si è pensato a un biscotto, perché i nostri prodotti migliori sono dolci: il miele, le nocciole, il mostro concentrato di uva Freisa. La sperimentazione è cominciata questa estate, condotta da Vincenzo Gerbi, già professore ordinario di Scienza e Tecnologia degli Alimenti alla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, Danilo Machetti, ex ristoratore, e uno chef, la nostra Claudia.

Siamo orgogliosi di raccontare che i test sono stati effettuati tutti da Claudia, che dopo una serie di prove e assaggi collettivi, ha messo a punto la ricetta di un biscotto superlativo, dolce di miele, profumato di mosto, croccante di nocciole.

In ognuno dei comuni del Distretto, almeno un esercente lo produce e lo vende e si riconosce dalla vetrofania esposta. Ognuno di loro può apportare modifiche alla ricetta originale, rimando però fedeli al disciplinare che prevede la presenza dei tre prodotti di eccellenza (di certificata provenienza locale) e l'assenza di aromi sintetici e di grassi idrogenati.

Il biscotto è stato presentato domenica 3 dicembre nella Sala Bordone di Villafranca (la capofila del Distretto) ed è stato promosso a pieni voti.

Se Casale Monferrato ha i krumiri, Tortona i baci di dama e Mombaruzzo gli amaretti, dal dicembre 2023 la Valtriversa ha come emblema del territorio il Biscotto del Mastodonte.

