

A Castelnuovo Scrivia la torta tipica e un ricco mercato di prodotti alimentari

## **MERCOLEDI' PRIMO NOVEMBRE**

### **LA FIERA "DAR CARSENT"**

Ritorna il primo novembre, mercoledì, come ormai da tradizione, la Fiera dar Carsent. "Un mercato in più, una volta all'anno, vicino a voi", è lo slogan per lanciare nella piazza medievale e in una data insolita, il giorno dei Santi, un nuovo appuntamento a Castelnuovo Scrivia. Un mercato delle cose buone da mangiare, dei prodotti del territorio e delle zone intorno alla Bassa Valle Scrivia.

E parlando delle cose buone e, soprattutto, di un tempo, non poteva mancare l'ingrediente principe della festa ossia la vecchia torta con il carsent che a Castelnuovo conoscono bene perché tramandata dalle varie generazioni. Un pezzo di pasta lievitata messo da parte dai panettieri ogni volta che si panificava. Impastato con un po' d'acqua, farina e sale e messo a lievitare. Senza naturalmente l'aggiunta di qualsiasi lievitante chimico. Un modo di far lievitare la pasta che, raccontano i più anziani, aveva anche delle varianti come il far riposare il carsent nel mosto d'uva o, ancora, in un luogo protetto e sicuro accanto ad una fonte di calore. Lievitato lo si prendeva e aggiungendo acqua e altri ingredienti costituiva la base per il nuovo impasto.

Una lievitazione naturale di molte ore: un dolce soffice, di un sapore tipico ed inimitabile, con l'aggiunta di un po' di uvetta o di una spruzzata di marsala. Il panettone d'altri tempi, il dolce che per Castelnuovo Scrivia si fa una volta all'anno.

E il comune che ha voluto mantenere questa tradizione lo distribuirà nella piazza medievale. Preparato da Michele Perrone, panettiere di via Roma che conserva ancora questa tradizione, sarà disponibile lunedì primo novembre dal mattino. Per le difficoltà della preparazione il numero è limitato. Chi volesse approfittarne deve farlo con sollecitudine.

Accanto al punto di distribuzione delle torte il mercato con i prodotti tipici organizzato dalla Procom: anche in questo caso saranno numerose le bancarelle in cui si potranno trovare le prelibatezze del Piemonte e delle regioni a noi vicine.

#### *La ricetta*

#### **TORTA DAR CARSENT**

*200 g di LM oppure di pasta di riporto*

*400 g di farina adatta a lunghe lievitazioni*

*130 g burro*

*5 tuorli di uovo (calcolando un tuorlo circa 20 g scarsi)*

*1 cucchiaino di sale*

*1 albume e 2 cucchiaini di zucchero*

*Aprire bene l'impasto di farina e Lm già amalgamato e inserire il burro e i tuorli, poi chiudere e lavorare molto a lungo per rendere il tutto omogeneo.. è piuttosto faticoso*

*Se usate la planetaria operate come per fare una pasta brioche: mettete prima la farina il Lm le uova e il sale e impastate a bassa velocità per 5 m, poi unite il burro e lavorate piano finché non è bene amalgamato, infine aumentate gradatamente e lavorate per 5 minuti finché l'impasto diventa liscio e si stacca dalle pareti. A piacere aggiungere uvetta.*

*La sera prima impasto tutti gli ingredienti emetto a lievitare tutta la notte coperto nel forno. Il mattino successivo metto la pasta nella teglia in uno strato di 2,5 cm e lascio lievitare ancora finché non raddoppia (circa ancora 4 ore, dipende dalla temperatura esterna) nel frattempo scaldo il forno a 200° e monto leggermente l'albume e lo spalmo sulla superficie. spolverizzo con lo zucchero e inforno. In forno per circa 40 minuti.*