

DISCIPLINARE BENSONE DI CARPI De.C.O. – Allegato B)

Denominazione

Bensone di Carpi

Note storiche

L'etimologia del nome è incerta: alcuni presumono che derivi dalla parola francese "pain de son" (pane di crusca), poiché un tempo veniva impiegata la farina integrale non setacciata per produrlo.

Per altri il nome ha un'origine più suggestiva: deriverebbe da "pain de bendson" (pane della benedizione), in quanto impiegato come pane benedetto dei giorni santi. Ancora oggi i credenti legati alle tradizioni in dono, in versione mignon, ai giovani che ricevono la prima comunione e la cresima.

La denominazione ha origini medioevali: già nel XIII sec. Era infatti presente nella comunità modenese e il 1° dicembre, nel giorno di S. Eligio (patrono dei fabbri e degli orafi), la comunità lo offriva in dono alle corporazioni di questi artigiani.

A Carpi sono conservate le ricette della Famiglia Foresti, dove viene riportata quella del bensone in once. In origine il bensone non includeva la farcitura, ma attualmente si trova anche nelle varianti con confettura di prugna o amarena brusca.

Materie prime del prodotto

Ricetta

2.000 grammi di farina 00 per dolci

800 grammi di zucchero semolato

1.000 grammi di burro

450 grammi di uova fresche

36 grammi di lievito per dolci (o 15 grammi di bicarbonato)

Scorza di limone a piacere

Granella di zucchero per finitura

Confettura di prugna o amarena brusca (nel caso di farciture)

Procedimento di produzione

Inserire in planetaria farina setacciata, burro tagliato a dadini, zucchero, lievito per dolci (o bicarbonato), scorza di limone.

Con lo strumento foglia azionare la planetaria e rendere sabbioso l'impasto (ossia quando tutti gli ingredienti si sono miscelati da assomigliare alla consistenza della sabbia tra le dita) e aggiungere infine le uova.

Far andare la planetaria ancora per qualche minuto e spegnerne quando il tutto risulta ben amalgamato (consistenza pasta frolla). Pesare circa 450 grammi di pezzatura e dare la tipica forma affusolata del bensone.

Bagnare la superficie con acqua o latte e decorare con la granella di zucchero.

Cuocere a 165° per 20/30 minuti.