

PASTINA DE BORTOLIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastina de Bortolin.



La storia

Le origini di questa ricetta risalgono alla fine dell'Ottocento. Fu creata a Villafranca di Verona da Bortolo Dainese che, nella sua gelateria denominata "Bortolin", inventò una particolare pastina che prese il nome di "pastina de Bortolin"; questa ricetta fu poi copiata da altri pasticceri e la troviamo tuttora nelle pasticcerie con il nome di "pasta italiana" o "pasta diplomatica" che differiscono però dall'originale nell'altezza, negli ingredienti e nella crema. La produzione di questa pastina si è via via consolidata, tramandata di padre in figlio con gli stessi tradizionali e genuini sapori di un tempo.

Descrizione del prodotto

La "pastina de Bortolin" è un caratteristico dolce da forno prodotto fin dalla fine dell'800 a Villafranca di Verona dal gelataio "Bortolo" e prodotta tuttora con la stessa ricetta.

Processo di produzione

Per realizzare la "pastina de Bortolin" è necessario preparare settimanalmente pasta sfoglia e pan di Spagna e, giornalmente, una crema.

Il pan di Spagna viene realizzato dosando sapientemente farina di grano tenero tipo "0", zucchero, ammonio bicarbonato, lievito, bicarbonato, strutto, sale, latte fresco intero e panna liquida. Questi ingredienti vengono miscelati in un'impastatrice per circa 30 minuti, l'impasto viene poi lavorato con una sfogliatrice impostata l'altezza di 2 mm e subito cotto in forno alla temperatura di 230 °C per circa 7 minuti.

La preparazione della pasta sfoglia, avviene in due fasi: nella prima fase si miscela farina di grano tenero tipo "0" con l'acqua e il sale per circa 20 minuti, poi il composto viene suddiviso in due parti che vengono stese a foglio sul bancone con il matterello; nella seconda fase si aggiungono margarina vegetale e ancora farina di grano tenero tipo "0", impastandoli per circa 20 minuti. Al termine l'impasto viene diviso in due parti sagomate alla dimensione voluta, per poi inserire l'impasto prodotto nella prima fase e chiudere il tutto a libro; il prodotto realizzato viene posizionato sulla sfogliatrice per ottenere 15 pieghe. A questo punto l'impasto viene ridotto a sfoglia di 2 mm; segue cottura in forno a 280 °C per circa 6-7 minuti.

La preparazione della crema prevede di riscaldare il latte con panna e zucchero, fino alla temperatura di circa 45-50 °C, per stemperare i fiocchi di vaniglia con la farina. Al composto si aggiunge ancora del latte mescolato a mano tramite schiumarola fino alla bollitura. Tutti gli ingredienti vanno dosati opportunamente.

La "pastina de Bortolin" viene assemblata posizionando la sfoglia, uno strato di crema, il pan di Spagna, inzuppato con crema marsala all'uovo, un

altro strato di crema e infine la pasta sfoglia coperta di zucchero a velo. Il preparato viene poi tagliato, utilizzando uno strumento in acciaio che permette di dare l'idonea grandezza al prodotto e di operare il taglio, secondo la tradizionale misura completata con uno strato di crema per il perimetro della banda di pastine. Il prodotto deve essere consumato fresco.

Usi

Ottima a fine pasto come prodotto dolciario; può essere accompagnata a caffè e cappuccino in una breve pausa trascorsa in pasticceria.

Reperibilità

La "pastina de Bortolin" si degusta presso le pasticcerie di Villafranca e della provincia di Verona.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Villafranca, in provincia di Verona.

