

## IL "GARESSINO"

In molti attribuiscono "l'invenzione" del Garessino alla Pasticceria Carrara del Borgo Maggiore, di certo si sa che Giuseppe Cagna nel 1934 trovò già in produzione questo dolce tipico di Garessio presso il pasticcere Mondino, che in quel tempo era il proprietario di quella che sarebbe diventata l'attuale Pasticceria Cagna. Lo stesso Carrara invece dettò la ricetta dei suoi Garessini a Sergio Giaccone, che per 60 anni li ha preparati nella pasticceria di famiglia.

La nascita di questo dolce, in un periodo sicuramente difficile, deriva semplicemente dalla necessità di "tagliare" il cacao con un prodotto facilmente reperibile sul posto e dal costo più contenuto (le nocciole), pur mantenendo alta la qualità e le caratteristiche organolettiche. Esattamente come accadde con il più famoso Gianduiotto Torinese.

Il Garessino è fatto con Nocciole del Piemonte IGP (perlopiù con la TGT, Tonda Gentile Trilobata), zucchero, cacao, farina di frumento tipo 00, mandorle, albume d'uovo fresco, aromi (vaniglia, etc.); nella vecchia ricetta è citata anche la cannella.

### Procedimento:

schacciare nocciole con zucchero, raffinare il tutto per creare la cosiddetta polvere, quindi si fa l'impasto con l'albume (a mano o a macchina) e da lì si procede alla colorazione: con il cacao si fa per esempio il garessino nero. Dall'impasto, che deve essere della giusta consistenza, con il sacchetto si creano i garessini, che possono assumere due colorazioni (bianco o nero) e essere fatti con diversi aromi.