

# I Frollini alle castagne Rosa Camuna della Forneria Rinaldi



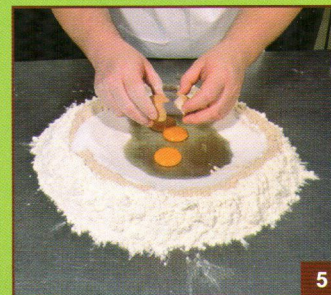
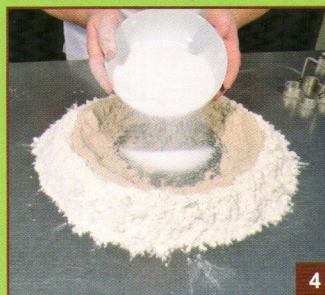
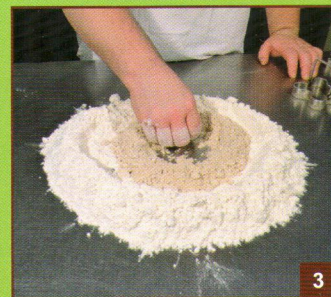
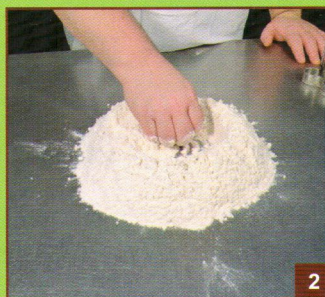


In questo numero di Vini & Cucina Bresciana, la biscetteria Rinaldi ha voluto onorare e rappresentare il simbolo della Lombardia e della Vallecamonica: la Rosa Camuna, il simbolo ufficiale della Regione Lombardia, e la testimonianza della cultura preistorica estremamente evoluta di questa Regione. La Rosa Camuna è una delle incisioni rupestri più ricorrenti della Valle Camonica, che ha ospitato numerose civiltà preistoriche e presenta attualmente, circa 350.000 incisioni tutelate dall'UNESCO come patrimonio dell'Umanità.

Questo particolare tipo di iscrizione è legata all'attività dei Camuni, popolo dell'età del Ferro ma, molto probabilmente, alcune delle rose camune disegnate nella roccia, sono state incise nel periodo precedente, durante l'età del bronzo da cacciatori e agricoltori. Tuttavia, numerosi studi, hanno verificato la presenza in Mesopotamia di questo particolare simbolo, in un periodo precedente al primo millennio a.c., cioè all'epoca delle iscrizioni in Valcamonica. Si è quindi ipotizzato un percorso di diffusione di questo simbolo dalla Mesopotamia fino alla Valcamonica attraverso il contatto di civiltà preistoriche nell'area del Danubio dove nel Neolitico e nella prima età del Bronzo vennero rappresentate delle figure molto simili alla Rosa Camuna.

Questo simbolo si presenta fondamentalmente in tre modi : quadrilobata, a forma di svastica e a svastica asimmetrica, e la sua diffusione in Valcamonica è piuttosto elevata, le rose Camune ritrovate sono infatti più di 92.

Data la storia e il legame con la Vallecamonica, la Forneria Rinaldi ha pensato bene di inserire nell'impasto di questi frollini che rappresentano la Rosa Camuna, la farina di castagne. Le castagne della Valle Camonica infatti, rappresentano un'importante e ricca risorsa di questo territorio sin dagli anni Cinquanta del Novecento, quando la produzione e il consumo di questi frutti iniziarono a diventare assai diffusi. I castagneti, dislocati da sud della valle risalendo fino ai pendii lungo il Pizzo Badile, fanno parte integrante del paesaggio camuno, caratterizzandone l'ambiente storico, rurale e naturale sui prati terrazzati. Spesso capita di vedere le dolci castagne nei cascinali a mezza costa, stese a riposare ed essiccare al calore di un fuoco lento sui graticci di nocciolo o su una sottile rete in attesa di essere sbucciate e battute: questi sono i frutti secchi chiamati "biline". Si possono bollire e preparare per gustose minestre, alle quali aggiungere un po' di latte. Oppure si può consumarle fresche, lessate con l'immane alloro. A volte vengono anche macinate con molini ad acqua, che servono per ottenere la farina con cui è tradizione, in Valle Camonica preparare torte e biscotti.



## I frollini alle castagne Rosa Camuna

### Ingredienti per circa 3 teglie (forno di casa)

470 gr. Farina di frumento tipo 0 (Farina del Molino Piantoni)

200 gr. di Farina di castagne

260 gr. di burro del Consorzio Latteria Sociale Montana Val di Scalve

240 gr. di zucchero bianco

½ bustina di lievito (Pane degli Angeli)

2 uova

**Preparazione:** per cominciare su un tavolo, a fontana, versate la farina bianca cercando di creare un buco al centro. Ora versate la farina di castagne e predisponete anche in questo caso un altro buco al centro. Versate nuovamente al centro lo zucchero semolato. Allargate anche lo zucchero e spezzate le uova mettendole al centro. Con le dita cominciate ad amalgamare albume e tuorli. Tagliate il burro a pezzettoni, adagiatelo sulle uova e cominciate ad impastare. Versate ora il lievito e cominciate pian piano a portare al centro le farine mescolandole ed impastandole per bene con tutti gli ingredienti. Proseguite ad amalgamare il tutto fino a rendere l'impasto setoso. Ora spolverate il piano con della farina e con il mattarello, piano piano appiattite l'impasto, che dovrà essere alto circa mezzo centimetro. Il fatto di fare attenzione alla giusta altezza dei frollini è un particolare molto importante, se avrete la cura di dare la giusta altezza, i frollini così realizzati, una volta terminata la cottura risulteranno più croccanti e uniformi. Una volta steso l'impasto alla giusta altezza, prendete lo stampino e create i biscotti. In questo caso la Forneria Rinaldi per dare la forma caratteristica della Rosa Camuna utilizza uno stampo appositamente realizzato, ma per vostra semplicità, a casa potrete utilizzare stampini di forme diverse quella che più desiderate. Ora dovrete passare alla cottura: adagiate i biscotti in una teglia rivestita con carta da forno. Infornate in forno preriscaldato a 180° per 10 / 12 minuti. In ogni caso abbiate cura di controllare la doratura. Sfnate e lasciate raffreddare. Altra particolarità realizzata dalla Forneria Rinaldi con questo tipo di frollini è la Rosa Camuna con lo stecco, che vede sovrapporre due Rose Camune più grandi con uno stecco al centro così da realizzare un simpatico frollino da passeggio. Questi frollini dal gusto caratteristico di castagna, sono adattissimi per una prima colazione, con caffè-latte ma ottimi anche con il tè o spalmati con marmellate varie.





# R

*biscotteria forneria artigianale*

## RINALDI

*dal 1908*

*La Biscotteria Forneria Artigianale Rinaldi  
grazie all'esperienza e alla costante ricerca  
garantisce ai suoi prodotti: genuinità, freschezza, fragranza,  
originalità nella forma e nel sapore.*



*Costa Volpino, Bg - Via Torrione, 6  
tel. 334 5912727*

*[www.biscotteriaforneriarinaldi.it](http://www.biscotteriaforneriarinaldi.it)*

*La Biscotteria Forneria Artigianale Rinaldi  
è lieta di presentare le sue linee:*

*Biscotti*

*Frollini al mais*

*Torte*

*Delizie*

*Frollini speziati*

*Colombe*

*Frollini*

*Cantucci*

*Panettoni*

*Frollini alle castagne*

*Chiacchiere*

*Farine e Pangratuggiato*

*Frollini con farine*

*Amaretti*

*Schiacciatine*

*ricercate*

*Meringhe*

*Grissini*

**POTRETE ACQUISTARE I PRODOTTI DELLA FORNERIA  
ANCHE NEI MERCATI DI:**

18 Ottobre - Paratico - Mercato sul lungo lago  
8 Novembre - Costavolpino - Mercato delle Pulci  
15 Novembre - Paratico - Mercato sul lungo lago  
22 Novembre - Solto Collina - Mercatino di Natale