



Le Paste di Meliga sono biscotti tipici delle vallate cuneesi. Presentano una pezzatura di 10 - 12 grammi, colore dorato, consistenza croccante, sapore dolce e forma variabile a seconda della tradizione locale.

Le Paste di Meliga sono biscotti tradizionali preparati nelle case contadine con le materie prime reperibili in casa (farina di mais e di frumento). Nella zona di Barge assumono il nome di "batiaje" in quanto questi biscotti venivano offerti durante la festa del battesimo (batjè in piemontese significa battezzare).

Zona di produzione

Le Paste di Meliga vengono prodotte in laboratori artigianali di panetteria e pasticceria.

Ricette

Dopo aver impastato burro, farina di mais, zucchero, farina di frumento, uova e limone, le paste vengono disposte su una latta, usando una siringa di rame stagnato per spingere manualmente l'impasto tramite un pistone, e infornate ad una temperatura di 170 gradi per 20 minuti.

Per la preparazione occorrono 1 kg di farina di frumento, 0,5 kg di farina di mais (meliga o melia in dialetto piemontese) meglio se di antiche varietà e macinata finissima, 1 kg di burro, 0,7 kg di zucchero, 5 uova intere, 10 g di sale, 1 scorza di limone grattugiata e una bustina di lievito chimico. Si incorporano bene il burro, lo zucchero con le uova, il sale e la scorza di limone, poi si setaccia la farina con il lievito, si impasta brevemente il tutto e si fa riposare una decina di minuti in luogo fresco. Si ricavano poi i singoli pezzi che si mettono a cuocere su apposite teglie a forno moderato. La commercializzazione viene effettuata in sacchetti di plastica o in scatole di latta personalizzata.