

La ditta **Ij Canestrei 'd Flaminia** nasce nel 1999 a Condove (TO).

A gestire questo laboratorio sono Katya e Paolo, che si divertono a trovare sempre nuovi prodotti per soddisfare più palati oltre i propri.

Grazie all'attenzione che mettono nella scelta delle materie prime ed alle lavorazioni prettamente tradizionali, hanno ottenuto il riconoscimento dell'**Eccellenza Artigiana** da parte della Regione Piemonte.

L'autenticità dei prodotti è stata garantita nel tempo dall'attribuzione di diversi marchi, da quello del Canestrello tipico di Vaie, al marchio dei dolci tipici della Valsusa, fino all'inserimento dei canestrelli e delle paste di meliga da parte della Provincia di Torino, nel Paniere dei prodotti tipici.



Punto forte della ditta è il **Canestrello di Vaie**:

biscotto tradizionale di Vaie (paese della Bassa Valle di Susa), impastato con farina 00, zucchero, burro, uova, scorza di limone, lievito in polvere, vaniglia, come da disciplinare.

Questo dolce di origine medioevale, da sempre preparato nelle famiglie per il Carnevale e per le Feste Paesane, prende il nome secondo alcuni, dal canestro di vimini nel quale venivano deposti una volta cucinati e dalla particolare rigatura impressa dalla pinza di ghisa (gofrere) al momento della cottura la quale avveniva ed avviene su fiamma viva.

Katya e Paolo consigliano di scaldare questo dolce prettamente secco nel forno tradizionale o nel microonde per pochi secondi, per assaporare al meglio il gusto e renderlo di nuovo morbido

come appena fatto.

Per i più golosi consigliano di abbinarlo sia caldo che freddo a:

miele, cioccolata, zabaione, gelato, sciroppo d'acero.

Oltre al canestrello di Vaie al limone, vengono preparate delle varianti al cacao, all'arancio, alla nocciola.

La ditta produce inoltre paste di meliga (biscotto di mais) con scorza di limone, al miele di castagno, senza uova e con farine di antichi mais Piemontesi rigorosamente macinate a pietra.

Negli ultimi anni sono stati inseriti altri prodotti come:

- la torta di nocciole
- i frollini alla lavanda (solo fiore secco)
- i frollini al genepy
- i frollini alla cannella
- i frollini allo zenzero

I prodotti vengono venduti nel punto vendita adiacente al laboratorio e sono inoltre acquistabili durante fiere e mercati a tema, oppure in esercizi commerciali quali negozi e bar. Il laboratorio rifornisce inoltre strutture ricettive quali Bred & Breakfast, proponendo i dolci in monoporzione.

Ultimamente è iniziata una collaborazione con i Gruppi di Acquisto Solidale "Gas".

