



Dolce d'origine medievale, da sempre preparato nelle famiglie per il carnevale ed altre feste paesane, il canestrello prende nome, secondo alcuni, dal verbo piemontese canestrelé, ovvero ingraticciare: come fanno i giardinieri piantando nel terreno due corsie di canne trasversalmente opposte, a mo' di griglia.

Il disegno dello stampo che caratterizza i canestrelli deriva dalla loro particolare preparazione: piccole palline di impasto vengono cotte in speciali ferri a tenaglia riscaldati sulla fiamma. Ne esistono diverse versioni, che ai semplici ingredienti classici (farina, zucchero, burro ed uova) aggiungono aromi diversi (cacao, nocciola, arancio ed altri). Ma la versione tradizionale di Vaie prevede l'esclusivo utilizzo di scorza di limone grattugiata.

Il canestrello può essere degustato da solo, con latte o the, zabaione o cioccolata od ancora abbinato ad un vino passito. La laboriosa preparazione aveva quasi portato questa dolce tradizione ad estinguersi. La ditta ij canestrei 'd Flaminia ha recuperato i gloriosi e storici "ferri del mestiere" per riproporre questo dolce insieme semplice e speciale, genuino e squisito, che ora potrete gustare non solo nei dì di festa, ma tutti i giorni.

L'autenticità del nostro prodotto è stata garantita, nel tempo, dall'attribuzione di diversi marchi, da quello del canestrello tipico di Vaie, al marchio dei dolci tipici della Val Susa, fino all'inserimento nei canestrelli della Provincia di Torino, parte del paniere dei prodotti tipici. ij canestrei 'd Flaminia sono stati insigniti di tutti questi riconoscimenti ed inoltre possono fregiarsi del marchio di eccellenza artigiana della Regione Piemonte. Una lunga serie d'attestati a garanzia di un prodotto unico ed inimitabile.