

Questi dolci appartengono al patrimonio nazionale e difficilmente potremmo vantare una paternità circoscritta. I baci di dama sono quasi sicuramente originari di Tortona in provincia di Alessandria. Sono innumerevoli, infatti, i testi che nel riportare la ricetta dei baci di dama li definiscono tortonesi. Di certo sappiamo che sul finire del secolo scorso, in questa città, alcune pasticcerie lanciavano fra le loro specialità dei dolcetti friabili attaccati in coppia con il cioccolato. Il loro successo era fra l'altro legato alla lunga conservabilità aumentata dalla fasciatura in stagnola. All'inizio del Novecento, due sono le pasticcerie che si fanno una spietata concorrenza a Tortona: la pasticceria Zanotti e quella dei fratelli Vercesi. I tortonesi si dividono nell'attribuire le loro preferenze, ma nel 1903 i fratelli Vercesi mettono a punto una ricetta "segreta" a base di cioccolato e mandorle anziché di nocciole e vaniglia e la brevettano. Nascono così i baci dorati che vengono confezionati in eleganti scatole di stile liberty in cui era inserito un biglietto con una poesia che iniziava così: "I baci dorati son tortonesi, li hanno creati i fratelli Vercesi..."

Il successo di questi pasticcini in tutta la provincia ed anche in Piemonte e in Lombardia era inoltre favorito dal termine "bacio" che si presta a doppi sensi e a battute galanti.

These biscuits have become so much part of Italian culinary tradition that we tend to overlook their local origin. Baci di dama are said to have come into being in the small town of Tortona in the province of Alessandria. Numerous cookery books attribute their creation to pastry cooks in Tortona. We know for sure that here towards the end of the last century, a few confectioners added these crumbly biscuits sandwiched together with chocolate, to their specialties. They soon became very popular, probably also thanks to their innovative silver paper wrapping which kept them fresh and fragrant for longer. At the beginning of the twentieth century, there are two confectioners competing against each other in Tortona: Zanotti and the Vercesi Brothers. Preferences of the townspeople are divided, but in 1903, the Vercesi brothers develop a "secret" recipe with chocolate and almonds instead of hazelnuts and vanilla and patent it. This is the beginning of golden baci packed in elegant art nouveau boxes with a poem inside beginning: "Golden baci come from Tortona, the Vercesi brothers have created them..." These biscuits soon became very popular in the province as well as over Piedmont and Lombardy, this was probably also thanks to their chosen name "baci" (kisses) that soon became a target for witty jokes and amusing puns.

Baci di dama "Ladies' kisses" - hazelnut biscuits



INGREDIENTI (per 6 persone)

- 200 g di mandorle o nocciole
- 200 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 2 cucchiaini di liquore
- 1 bustina di vanillina
- 50 g di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

Pelate e tostate lievemente le mandorle o le nocciole, frullatele, mischiatele quindi con la farina, la vanillina e lo zucchero, indi impastatele velocemente con il burro ammorbidito e il liquore sino ad ottenere un composto liscio e morbido.

Formate delle palline grandi come noci e disponetele su una teglia da forno imburata. Infornate per 15 minuti a 160°. In un pentolino fondete il cioccolato che servirà per unire i baci ormai freddi a due a due.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

INGREDIENTS (serves 6)

- 200 g almonds or hazelnuts
- 200 g flour
- 200 g butter
- 200 g sugar
- 2 tablespoons liqueur
- 1 sachet powdered vanilla
- 50 g plain chocolate

PREPARATION

Remove the skins and lightly roast the almonds or hazelnuts then grind finely. Mix them with the flour, sugar and powdered vanilla then, add the softened butter and liqueur to make a smooth soft dough.

Shape into balls the size of walnuts and place on a buttered baking sheet. Bake in oven for 15 minutes at 160°C. Melt the chocolate in a saucepan then, sandwich the baci together after cooling.



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

| | |
|-------------|--------|
| Kcal | |
| Kcal | 763,8 |
| Carboidrati | |
| Carbs | 67,0 g |
| Proteine | |
| Protein | 9,2 g |
| Grassi | |
| Fat | 51,8 g |