

Bunoet (ed nizôre) di traei sôî

Ingredienti : nocciole tostate 100 gr.
amarettini 100 gr
savoardi 100 gr.
cioccolato fondente 100 gr.
150- 170 gr. di zucchero + 2-3 cucchiaini per il caramello
Latte vaccino (intero) litri 1
8 uova

Procedimento

Le nocciole sgusciate devono essere tostate e private della pellicina. Tutti gli ingredienti solidi saranno poi ridotti in minuscole particelle. Il cioccolato fondente va grattugiato con grattugia in modo da non scaldarlo e provocarne la fusione. Occorre poi mescolare gli ingredienti inglobandoli con le uova (una ad una) e successivamente con il latte. Il composto assumerà una consistenza decisamente liquida.

Dopo aver caramellato con zucchero il fondo di uno stampo per budino (di quelli dotati di cono centrale), si riempie lo stampo e si chiude con coperchio (o foglio di alluminio) avendo cura di tamponare il cono centrale, nel caso fosse aperto, ad esempio con un tappo di sughero.

Far cuocere per 40- 45 minuti a bagnomaria in casseruola o meglio ancora infornare per un'ora sempre però in casseruola a bagnomaria, poi ancora coperta con coperchio proprio (un tempo si usava anche porre della brace sul coperchio, per favorire la cottura).

Si estrae infine dalla casseruola e si lascia raffreddare.

Una volta freddo si toglie il budino dalla forma seguendo le seguenti istruzioni:

- è opportuno passare un coltello da tavola a lama sottile tra il budino e le pareti della forma, sia all'esterno che intorno al cono centrale.
- Riscaldare quindi la forma sulla fiamma libera della cucina a gas (una volta si metteva sul putagé, il "fornello" a legna) fino a che non si avverte la sensazione che il caramello nel contenitore non si sia sciolto (è allora avvertibile un lieve sfrigolio).
- A questo punto, facendo attenzione a non scottarsi, muovere la forma con 2/3 rapidi movimenti rotatori orari/antiorari al fine di favorirne lo scollamento del budino. Fatto questo, posizionare un piatto, adatto per dimensioni, al di sopra

della forma e capovolgere. Servire freddo, preferibilmente il giorno dopo la preparazione.

Conservare, coperto con lo stampo utilizzato, in frigorifero, quindi tenerlo a temperatura ambiente un paio d'ore prima del consumo, quando si potrà notare la naturale divisione in tre strati, generata dalla differenza di peso specifico degli ingredienti: il cioccolato fondente scende sul fondo dando origine allo strato più scuro, latte e uova rimangono nel mezzo mentre le nocciole galleggiano. Dopo averlo capovolto, una volta raffreddato, le posizioni nel ghiotto budino risulteranno invertite.

Considerazioni della Commissione

Da iscrivere senza dubbio tra i prodotti De.co di Cairo Montenotte. Per esperienza di alcuni componenti la Commissione, il "bunoet di traei sôî" rientra nei dolci festivi della tradizione cairese: non poteva mancare sulle tavole delle famiglie nelle festività più importanti, soprattutto a Natale e a Pasqua.

La ricetta era anche stata oggetto di studio al corso organizzato all'interno dell'iniziativa comunale "Nutrimente", tenutasi a maggio del 2018 nei locali della Società Operaia di Mutuo Soccorso "G. C. Abba" dal titolo "Dolce e salato della tradizione festiva". Molte persone iscritte, specialmente "nonne", lo ricordavano nella antica modalità di produzione con la brace posta sul coperchio.

Inoltre risulta che 14 bunoetti (pari a 224 porzioni) cotti a bagnomaria nel forno a legna della pizzeria "La Grotta" erano stati serviti ai commensali partecipanti alla "Cena dei colori" organizzata nella via maestra del centro storico di Cairo (via Roma) il 26 agosto dello stesso anno con la finalità di una raccolta fondi a favore delle vittime del ponte Morandi in Genova.

Questo eccellente dolce al cucchiaio si differenzia dal bunoet piemontese per la peculiarità di essere prodotto solo con cioccolato fondente, anziché cacao in polvere e di presentarsi a tre strati invece che a due, come normalmente avviene nel budino della vicina regione.