

## **“Le Balette di San Matè”**

**N.1 registro De.Co. del Comune di Laigueglia**



### **Scheda identificativa del prodotto**

- **Approvata dalla Commissione Comunale De.Co. del 14/05/2025**
- **Approvata con Deliberazione di Giunta Comunale n. 109 del 16.05.2025**
- **Registrato con Determinazione di Settore n. 149/496 del 19.05.2025**

## Scheda Identificativa del Prodotto: Balette di San Matè

### Denominazione:

La denominazione “Balette di San Matè” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde ai requisiti stabiliti nella presente scheda.

### Definizione e Caratteristiche del Prodotto:

“Le Balette di San Matè” sono un prodotto dolce fritto, di forma tondeggiante e dimensioni contenute, caratterizzate da:

- Un impasto a base di farina di grano tenero, zucchero, burro, uova, uvetta, pinoli e lievito naturale.
- L'eventuale aggiunta di aromi naturali come scorza di limone o vaniglia.
- Una consistenza friabile e un gusto dolce e leggermente aromatico.
- Un aspetto dorato con una leggera crosticina superficiale.

### Zona di Produzione:

La produzione delle “Balette di San Matè” deve avvenire esclusivamente nel territorio del Comune di Laigueglia, rispettando le tecniche tradizionali tramandate nel tempo. La produzione avviene in occasione di manifestazioni sul territorio, quali fiere e sagre, presso lo stand della Pro Loco, posizionato in una delle caratteristiche piazzette di Laigueglia e costituito da due gazebo da 3x3 metri.

### Ingredienti e Materie Prime:

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere di alta qualità e preferibilmente di origine locale. In particolare:

- **Farina di grano tenero:** Deve essere di tipo 00, con adeguato contenuto proteico per garantire la giusta consistenza dell'impasto.
- **Zucchero:** Bianco, nella quantità necessaria a conferire il giusto grado di dolcezza.
- **Burro:** Fresco e non sostituito da margarina o altri grassi vegetali idrogenati.
- **Uova:** Fresche e preferibilmente di categoria A.
- **Uvetta sultanina:** Di colore chiaro o dorato e con chicchi piccoli.
- **Pinoli:** *Pinus pinea*, pinoli mediterraneo dal sapore dolce e dalla forma allungata.
- **Lievito:** Naturale o di birra, per garantire una lievitazione omogenea.
- **Aromi naturali:** Opzionali, ma limitati a scorza di agrumi grattugiata, vaniglia o spezie tradizionali.

### Metodo di Produzione:

1. **Impasto:** Gli ingredienti vengono amalgamati in modo omogeneo fino a ottenere una massa compatta e liscia.
2. **Lievitazione:** L'impasto deve riposare per un tempo variabile tra le 2 e le 4 ore, a seconda delle condizioni ambientali, per garantire la giusta sofficità.
3. **Formatura:** Si modellano le Balette in piccole sfere uniformi del diametro di circa 3-5 cm.
4. **Cottura:** Le Balette vengono fritte in olio di semi di girasole a una temperatura compresa tra 170 e 190°C, fino a doratura uniforme.
5. **Raffreddamento e confezionamento:** Una volta pronte, le Balette devono essere confezionate in sacchetti di carta o contenitori che ne preservino la fragranza.

Per la produzione vengono utilizzate un'impastatrice e una friggitrice professionali.

#### **Caratteristiche del Prodotto Finito:**

Le Balette di San Matè devono presentare le seguenti caratteristiche al consumo:

- **Aspetto:** Tondeggiante, con una superficie dorata e leggermente croccante.
- **Consistenza:** Friabile ma non eccessivamente secca.
- **Sapore:** Dolce, burroso, con leggere note aromatiche derivanti dagli ingredienti naturali utilizzati.
- **Peso:** Ogni baletta deve avere un peso compreso tra 15 e 30 grammi.

#### **Modalità di Confezionamento e Conservazione:**

Le Balette devono essere confezionate in materiali che ne preservino la freschezza e fragranza. La conservazione ottimale avviene in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e umidità. La durata massima consigliata è di 2 giorni dalla produzione.

#### **Legame con il Territorio e Storico:**

“Le Balette di San Matè” sono un prodotto della tradizione locale, storicamente preparato in occasione della festività di San Matteo. La ricetta originale si tramanda da generazioni, legando questo dolce alla cultura e alla gastronomia del territorio. Dal 2001, anno di fondazione della Associazione Turistica Pro Loco, ora Pro Loco Laigueglia APS, le volontarie dell'associazione hanno portato avanti l'usanza di produrre e vendere le Balette allo stand gastronomico in ogni occasione concomitante a eventi tradizionali. Prima di questa data, venivano prodotte e vendute da volontari e volontarie per conto della Confraternita di Santa Maria Maddalena, come da testimonianze.