

## Categoria G

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI PANE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

### **Caratteristiche**

La *torta di pane* è di forma tonda, abbastanza spessa, in genere di colore scuro per la presenza di cacao, e dalla consistenza non del tutto omogenea per la presenza di ingredienti a pezzi.

Nel corso degli anni, da prodotto preparato dai pastori prima di scendere a valle dopo l'alpeggio, e quindi semplice torta di "avanzi", è stato trasformato dalla sapienza e la capacità di elaborazione di panettieri e massaie in un dolce ben codificato, anche se non mancano le varianti, a volte significative.

Questo dolce dall'aspetto rustico è un prodotto da forno a base di pane raffermo e latte. Si prepara prendendo il pane raffermo e lo si mette ad ammolare nel latte. Il mattino dopo lo si strizza, lo si riduce in poltiglia in una terrina e si mescola l'impasto con altri ingredienti che variano da zona a zona, secondo la tradizione locale.

Nella ricerca di una codifica delle varie ricette, possiamo dire che per preparare il prodotto in Valle Vigezzo e a Casale Corte Cerro non si usa il cacao, per preparare la *torta di pane* tipica della Val Formazza, si aggiungono uova, pinoli e frutta disidratata, quale mele, pere ed albicocche.

La *torta di pane* delle valli biellesi, che si produce in almeno tre modi diversi, può comprendere uova, burro fuso e uva sultanina; oppure si aggiungono uova, burro e noci o, ancora, amaretti, uova, pere, limone, *nèsciole dél pers* (i semi racchiusi nel nocciolo delle pesche) e burro.

Si presenta come una classica torta di pane, da servire a fette come dolce di fine pasto.

*Caratteristiche organolettiche:*

*Consistenza:* umida e compatta, senza alveolatura, struttura disomogenea.

*Odore:* predominante di cacao, tenue di limone.

*Colore:* molto scuro, tra il cacao ed il caramello.

*Sapore:* complesso, poco dolce, spunto tenue di limone, prosegue con intenso sapore di amaretto e cacao. Retrogusto lungo di frutta secca.

*Dimensioni:* torte rotonde di varia misura, da mezzo a un chilogrammo. Spessore circa 3-4 cm.

### **Metodiche di lavorazione**

La ricetta qui presentata è quella tipica della zona del Cusio, ed è stata fornita dalla Scuola di Panificazione di Gravellona Toce.

Gli ingredienti sono: 1,5 l di latte, g 400 pane raffermo, g 400 zucchero, g 300 amaretti, g 300 cioccolato fondente, g 300 uva sultanina, g 90 maraschino, g 40 cacao amaro, g 20 armelline, 6 uova, la scorza di un limone grattugiata, un pizzico di sale e vaniglia.

La sera precedente l'impasto, mettere a bagno il pane nel latte e l'uva sultanina nell'acqua.

Il mattino successivo, strizzare bene il pane e schiacciarlo con le mani fino a ridurlo in poltiglia. Aggiungere le uova leggermente sbattute, lo zucchero semolato, gli amaretti sbriciolati, le armellime ridotte in polvere, il cacao setacciato, il cioccolato tagliato a pezzetti, l'uva sultanina ben strizzata, la scorza grattugiata di limone, il maraschino, il sale e la vanillina, quindi amalgamare bene tutti gli ingredienti. Ungere le tortiere con il burro, a piacere passare con del pane grattugiato, quindi versarvi l'impasto, mettere in superficie dei fiocchetti di burro e infornare alla temperatura di 230 °C per circa 60 minuti. È preferibile l'utilizzo di tortiere di terracotta.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il dolce in oggetto si produce in Valle Antigorio Formazza, in Val Vigizzo e, in generale, in tutta la provincia del Verbano Cusio Ossola; è stata segnalata la produzione del prodotto in oggetto anche nelle vallate biellesi.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Per la cottura si usa una teglia in terracotta, ma si può produrre anche in teglie di alluminio, i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge. Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione, quando non è la cucina di casa, è un normale locale di panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. La torta non si conserva più 10 giorni, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La *torta di pane* è una torta che un tempo veniva confezionata per utilizzare il pane raffermo ed avere un dolce facile da preparare che cuocesse nei forni delle stufe a legna, senza quindi necessità di una cottura ad alte temperature. Si racconta che venisse preparata dai pastori qualche giorno prima di lasciare gli alpeggi e scendere a valle per l'inverno, utilizzando tutti i vecchi tozzi di pane raffermo e gli "avanzi" che erano rimasti in credenza.

Qualunque sia l'origine, sicuramente si tratta di una torta molto povera, con la quale veniva recuperato il pane vecchio, gli amaretti, il cacao e il liquore dolce sono aggiunte recenti. I gusti salienti erano dati da qualche mandorlo di pesca tritata e la buccia di un limone proveniente dalle immancabili piantine che in ogni casa davano qualche frutto.

Questo dolce non ha mai avuto una stagionalità definita, si preparava e si prepara durante tutto il corso dell'anno, così da permettere di aggiungere qualsiasi tipo di frutta.

A Castellengo, in provincia di Biella, questo dolce veniva tradizionalmente preparato in occasione della festa patronale di S. Pietro, e semplicemente chiamato "Castlench"; in quest'occasione le famiglie portavano la torta a cuocere presso i forni locali.

Una documentazione attestante l'origine di questa torta in questa zona non è stata trovata, ma numerosi sono i riferimenti alla *torta di pane* nella letteratura locale, che attestano la presenza della stessa sul territorio da secoli.

#### **Bibliografia**

C. Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino 1845

G. Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1835 – 1856

E. Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino 1878

G. De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola 1913

P. Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara, 1976

R. Di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Edizioni Comunità Montana Valle Ossola, Domodossola, 1985

G. Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fè (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti & golosità*, UCCIAA del Piemonte