Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI CASTAGNE

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 Castagne* è un dolce dell'antica tradizione campagnola, e naturalmente più diffuso dove la cura dei boschi ha permesso di raccogliere in abbondanza questo straordinario frutto, da sempre considerato in Piemonte come la riserva d'emergenza per i periodi di crisi.
Le castagne, fresche d'autunno o secche d'inverno, sono sempre state un alimento importante.
La loro versatilità culinaria è veramente notevole, e la *torta di Castagne* è una delle varianti culinarie più prelibate. Si prepara in varie zone del Piemonte, è più diffusa nel sud della regione e particolarmente famosa è quella di Pontestura (AL).
In questa torta possiamo trovare molti ingredienti diversi, tra cui uova, burro, amaretti, cacao o altri frutti come mele o pere. Si aromatizza con arancia, limone, rhum, marsala o noce moscata.
L'ingrediente principale è però sempre la farina di castagne, ottenuta tritando le castagne fresche bollite o usata come farina vera e propria ottenuta dalle castagne secche.
Le diverse ricette sono patrimonio di ogni massaia e di ogni pasticcere, ma la torta ha caratteristiche facilmente riconoscibili: è marrone, friabile e asciutta; infatti si consuma quasi sempre accompagnata da zabajone o panna montata.
La preparazione casalinga è molto diffusa, ma si trova in vendita in alcune panetterie e pasticcerie.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: omogenea, finemente alveolata, soffice, morbida e friabile; asciutta.
Odore: predominante di castagne.
Colore: marrone più o meno chiaro, omogeneo.
Sapore: complesso, poco dolce, allappante tipico delle castagne.
Dimensioni: torte rotonde di varia pezzatura, da 300 g a 1 kg. Scalzo 2-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione della *torta di Castagne* bisogna tenere presente che è possibile usare sia le castagne secche ridotte in farina che le castagne fresche, che si avrà cura di lessare e trasformare in purea.
Le seguenti indicazioni sono quelle che permettono di fare una torta poco elaborata, con la presenza di mele, tipica della zona di Pontestura, nel basso Monferrato.
Si usa farina di castagne secche, amaretti, rhum o marsala, zucchero, burro e uova. Le aromatizzazioni si possono fare con limone o arancia, ma sarebbe opportuno rendere il tutto amarognolo con il seme del nocciolo delle pesche o con olio essenziale di mandorle.
Si può unire un po' di farina bianca, e i bianchi delle uova andrebbero montati a parte e aggiunti all'impasto. È anche possibile rendere più soffice la torta con l'aggiunta di una bustina di lievito.
Gli amaretti sono macerati nel marsala e volendo si può usare un cucchiaio di cacao. Dopo aver amalgamato il tutto si deve lasciare riposare a lungo, anche 24 ore. Si mette l'impasto nella tortiera e si cuoce in forno a 170°C per 1 ora e mezza; si lascia raffreddare nella tortiera coperta con un canovaccio per un giorno, dopodiché si può servire.
La *torta di Castagne* si può decorare con biscotti o ameretti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta di Castagne* si produce in tutto il Piemonte, ma è particolarmente diffusa in Monferrato. È molto

nota quella del comune di Pontestura (AL).

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

Per la produzione della *torta di Castagne* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, recipienti, tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta o una tortiera di alluminio.
Nei locali di produzione commerciale 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.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria o panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa.
Questa torta tende a diventare asciutta, per cui è meglio consumarla entro pochi giorni dalla produzione.

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

Questa torta si preparava principalmente per Pasqua, oppure per Natale, ma tuttora non ha una stagionalità ben definita.
La sua presenza nei ricettari data da almeno l'inizio del secolo, ma la tradizione orale testimonia della *torta di Castagne* da un periodo molto più vecchio, e potremmo dire che sia nata con le castagne stesse.
Ricordiamo che con le castagne, anticamente, in assenza di grano si preparava pane di necessità.
Nel comune di Pontestura (AL), i primi riferimenti alla produzione di questo dolce risalgono al 1800 quando, per la festività della Pasqua, oltre ai fornai anche le famiglie preparavano queste torte, che erano cotte nei forni, allora, a legna. Ora rimane un solo fornaio, e le famiglie dispongono del proprio forno, mantenendo però viva la tradizione della preparazione della torta.
Non esiste una ricetta originale, poiché la produzione casalinga, con i suoi mille trucchi e segreti, rende impossibile una codifica univoca.
I ricettari antichi non riportano una vera e propria ricetta della *torta di Castagne*, forse perché considerata un dolce povero e non degno di figurare sulle tavole borghesi del tempo.

Bibliografia

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960
E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994
Luciano Gibelli, *Dnans ch'a fàssa neuit - oggetti e cose del passato raccolte per non dimenticare*, Priuli&Verlucca Editori, Ivrea, 1999
Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Ed. Ass. Vignaioli Piemontesi, Cuneo, 2000.
Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003
M. Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004
AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. Il Punto, Torino, 2010