Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA AMARA DELLA VALLERA

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

Caratteristiche

La "Vallera" è una piccola frazione del comune di Caraglio, paese vicino a Cuneo. La *Torta Amara della Vallera* è un prodotto da forno a pasta non lievitata, compatta, friabile e sufficientemente morbida. Si contraddistingue per il notevole gusto amarognolo dovuto alla presenza dei gherigli di pesca o mandorle amare o armelline.

Si tratta di una torta con ingredienti semplici, che racchiude però antiche sapienze. La storia ormai lontana di quando in Piemonte si usava conferire gusto amaro in cucina, utilizzando il seme contenuto nel nocciolo delle pesche, soprattutto le "pesche di vigna".

Quasi tutti i Valleresi possedevano, e molti possiedono ancora, oggi terreni vitati oltre il torrente Grana, la zona più soleggiata della valle a ridosso di una piccola altura. Quasi tutti i filari di queste vigne erano delimitati, da entrambi i lati, da una pianta di pesche di una varietà ormai quasi irreperibile, appunto le "pesche delle vigne". Erano questi frutti piuttosto piccoli, a pasta bianca - rosata, di un gusto inconfondibile, acerbo e forte. Da questa abbondanza di prodotto nascevano in estate le tipiche "pesche ripiene" e, per non sprecare nulla, nacque l'uso dei gherigli per la produzione della *Torta Amara della Vallera*.

Gli altri ingredienti della *Torta Amara della Vallera* sono quelli che sono sempre stati presenti nelle madie delle case di campagna: farina, zucchero, uova, burro, mandorle dolci o nocciole. Al posto dei gherigli di pesca si possono utilizzare mandorle amare o armelline; in alcune ricette si possono trovare scorza di limone e latte.

La sua preparazione è prevalentemente casalinga, ma alcune panetterie la preparano regolarmente, così come è normalmente proposta dai ristoranti locali.

Si presenta come una classica torta, da servire a fette come dolce di fine pasto, possibilmente accompagnata da uno zabajone o da un bicchiere di moscato o di passito, ma ancor meglio con una marsala.

Tutti gli abitanti della frazione si ritrovano alla festa del paese nel mese di agosto, un avvenimento molto frequentato, e ognuno prepara la torta secondo la ricetta di famiglia.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: compatta, soda, friabile.
Odore: predominante di amaretto e vago di limone.
Colore: dorato-bruno.
Sapore: complesso e armonico, poco dolce, sapore amaro netto e permanente.
Dimensioni: torte rotonde di circa un chilogrammo. Spessore circa 2 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione della *Torta Amara della Vallera* si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti: farina, zucchero, uova, burro, mandorle dolci o nocciole, gherigli di pesca o mandorle amare o armelline; Si possono utilizzare in aggiunta: scorza di limone e latte. Non sono previsti agenti lievitanti.

Una ricetta indicativa è la seguente:

Ingredienti: 300 g farina, 200 g zucchero, 200 g burro, 2 tuorli, 75 g mandorle amare, 75 g mandorle dolci, scorza limone grattugiata.

Gli ingredienti devono essere impastati senza però lavorare a lungo la pasta, dopodiché si distende

l'impasto in una teglia imburrata.
La cottura dura circa 25 minuti a 180°. Deve seguire un capovolgimento del prodotto dopo alcuni minuti di raffreddamento. Al termine del raffreddamento, poi, la torta deve riposare avvolta da panni umidi per almeno 12 ore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Torta Amara della Vallera* è prodotta nella frazione Vallera di Caraglio, vicino a Cuneo.

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

Per la produzione della *Torta Amara della Vallera* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, recipienti, tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta.
La varietà di nocciola utilizzata originariamente non era la Tonda Gentile Trilobata, praticamente la più conosciuta e coltivata oggi, bensì nocciole ovali prodotte in zona, con il guscio marrone scuro e usate secche, ma non tostate. A questo ingrediente pressoché scomparso, con il passare del tempo sono state sostituite le mandorle dolci, soluzione più costosa ma senz'altro di qualità superiore. Non si dimentichi che il paese di Caraglio è sempre stato un paese molto evoluto nel piccolo commercio, e la reperibilità di prodotti del comparto alimentare è stata garantita da diverse drogherie storiche che proponevano prodotti di alto livello. Inoltre, accreditate fonti storiche ci tramandano che nella zona del marchesato di Saluzzo fosse obbligo coltivare determinati tipi di piante, tra cui il mandorlo.
Anche se, in genere, la torta viene cotta in una tortiera, la pasta della *Torta Amara della Vallera* era talmente solida che era possibile cuocerla su un piano senza bordi e tirarla con il matterello. Si usavano comunque contenitori molto bassi che presentavano una base leggermente ondulata con lo scopo di conferire alla torta un aspetto più gradevole.
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 è un normale locale di pasticceria o panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa.
Dopo essere stata cotta questa torta tende a diventare secca e difficile da tagliare perché troppo friabile. Un tempo, nelle case, si dedicava alla conservazione degli alimenti un locale al piano terreno, che fungeva da ripostiglio-dispensa. Questo locale, di solito, era ubicato a nord in corrispondenza nella zona più fredda della casa, e aveva il compito di sostituire la moderna cella frigorifera. Si trattava di locali anche piuttosto umidi, quindi, il posto ideale per conservare la torta il più possibile morbida.
Un altro piccolo accorgimento per la conservazione era la carta da zucchero, molto assorbente; la notevole quantità di burro presente nella torta veniva assorbita dalla carta, rendendola unta e creando una pellicola che funzionava da barriera nei confronti dell'aria esterna, mantenendo una certa morbidezza.

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 antica torta, tipica del comune di Caraglio, o meglio, della frazione Vallera, è nata come dolce povero, tendenzialmente prodotto per la ricorrenza di S. Donato e si è via via arricchito di ingredienti più ricercati, fino alla attuale formulazione, che si basa sempre su un equilibrio tra il dolce e l'amaro.
La cottura avveniva nel forno comune. Prima si faceva il pane poi, nel periodo che coincideva con la festa, si cuocevano le pesche e le cipolle ripiene, poi la torta e, infine, l'*ula*, minestra che era lasciata nel forno anche fino al giorno dopo, per sfruttare al massimo il calore residuo. La torta, comunque, spesso si cuoceva anche in casa nel forno del classico "*putage*" la cucina economica a legna, che in tutte le famiglie era acceso tutti i giorni l'anno per scaldare e per cucinare.
La ricetta della torta è ancora patrimonio segreto di ogni famiglia della frazione. Solo in occasione dei festeggiamenti agostani questa torta esce dalle case e viene proposta agli ospiti della festa del paese. La

memoria degli abitanti del luogo vede questo dolce come un obbligo assoluto della ricorrenza, ed è tenacemente radicato nella tradizione paesana.
Negli anni sono stati fatti molti tentativi di raggiungere la ricetta ideale, con concorsi ed esibizioni a volte con contenuti tecnici notevoli e alla presenza di professionisti del gusto di chiara fama. Naturalmente questo tentativo è solo una occasione per rinnovare continuamente il legame tra la *Torta Amara della Vallera* e la popolazione, quasi un amore di lunga data.
Una documentazione attestante l'origine della *Torta Amara della Vallera* non è stata trovata, ma numerose sono le testimonianze che confermano la presenza della stessa sul territorio. La storia della sua origine si perde quindi nella memoria degli abitanti della Vallera, che tuttora preparano questa torta nelle occasioni conviviali.

Bibliografia

·E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994.