Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA 'D RAVISCE

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 'd Ravisce* è una delle tante torte di pane, che in questo caso è caratterizzata dalla presenza delle foglie di rapa (ravisce); è di forma tonda, sottile, di colore dorato, dalla consistenza non omogenea e grossolana. Esiste sia nella versione dolce che quella salata, ma di certo la ricetta più originale è quella dolce, che qui viene descritta.
Questo dolce dall'aspetto rustico si lega tradizionalmente alla festa di S. Sulpizio, patrono di Borriana, in provincia di Biella.
Il legame con la festa patronale non è casuale, S. Sulpizio, infatti, cade la seconda domenica di ottobre, e in quel tempo le foglie delle rape sono ancora tenere perché premature. Negli altri periodi dell'anno questa torta non si prepara.
Si presenta come una classica torta di pane, da servire a fette come dolce di fine pasto o merenda.
Il gusto è complesso, particolare, e gli ingredienti sono molto rustici: foglie di rapa, pane raffermo ammorbidito nel latte, uova, zucchero, amaretti, e volendo uvetta e mandorle del nocciolo di pesca.
È caratterizzata dalla presenza di pane raffermo, che ne rappresenta l'aspetto "povero". In genere non si usa farina, se non un cucchiaio, per legare un impasto risultato troppo morbido.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: umida e compatta, senza alveolatura, struttura disomogenea.
Odore: di amaretti.
Colore: dorato.
Sapore: complesso, poco dolce, con spunto amaro.
Dimensioni: torte rotonde di varia misura, da circa 300 g fino a 1000 g. Spessore circa 2-3 cm.

Metodiche di lavorazione

La ricetta seguente è quella raccolta da Burat e Lozia nel loro libro citato.
La *Torta 'd Ravisce* è un dolce da forno ottenuto con i seguenti ingredienti: due manciate di foglie di rapa, giovani e tenere, ancora piccole, una pagnotta di pane raffermo inzuppato nel latte, due uova, 50 g di amaretti, 70 g di uva passa, 50 g di zucchero, un po' di sale e 25 g di lievito di birra. È possibile aggiungere due o tre mandorle ricavate dai noccioli delle pesche.
Si impastano gli ingredienti e si versano in una terrina larga. Prima di infornare si cosparge al torta di riccioli di burro. Si cuoce fino a formazione di una crosta dorata.
Le foglie di rapa devono essere tagliate fini, ed il pane ammorbidito nel latte deve prima essere strizzato.
Il burro non appartiene all'impasto ma si aggiunge prima della cottura.
Il forno dev'essere sui 180–200 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Torta 'd Ravisce* è prodotta a Borriana, in provincia di Biella.

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

Per la produzione della *Torta 'd Ravisce* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, pentolame, tortiere, forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è la normale cucina di casa. 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

Un tempo questa torta si preparava con pochissimi ingredienti, un uovo, un paio di amaretti, briciole di biscotti, poco zucchero un po' di latte scremato e l'*alvà* preparata dal panettiere, oltre naturalmente alle foglie di rapa. Si preparava e si cuoceva sotto la pietra del camino, in un buco quadrato che fungeva da forno, oppure si portava a cuocere nel forno del paese o in quelli delle frazioni; soprattutto la frazione Rivalta, dove ancora oggi si trova un forno funzionante.
Andata in disuso durante a prima guerra mondiale, è stata riproposta con il nome di "*torta 'd San Spisse*", ovvero torta di S. Sulpizio, del tutto simile alla *Torta Palpiton* di Mongrando
Le tradizioni orali, raccolte sul "*L'an-ca da fé (la casa del fuoco)"* di Burat e Lozia, portano come minimo all'inizio del 1800 come origine di questa torta, e non si scordi che la stessa versione di questa torta esiste anche come torta salata e speziata, prodotta con abbondante aglio, sempre nel comune di Borriana.

Bibliografia:
G. Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fé (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
E. Nembri, *Borriana tra Storia e Ricordi*, Arti grafiche BCD, Genova, 2011
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità,* UCCIAA del Piemonte