Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA MATSAFAM

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

Caratteristiche

È una delle tante torte che costituiscono il variegato mondo delle torte di pane. In questo caso di tratta di una torta molto "sostanziosa", e per questo si definisce "ammazzafame": *matsafam,* appunto.
La *torta matsafam* è di forma tonda, dalla consistenza non omogenea e grossolana e, a differenza delle altre torte di pane, non vede gli ingredienti mescolati, bensì sovrapposti a strati.
Normalmente, oltre al pane ammorbidito nel latte, si usano pere o pesche a fette. Nel caso si usino pere è consigliabile aromatizzare con cannella o garofano la torta, per aumentarne il profumo.
È un dolce povero, facile da realizzare, la cui bontà dipende principalmente dalle materie prime utilizzate. Diversamente dalle altre torte di pane è consigliabile consumarla fredda, come merenda o come dolce di fine pasto. È possibile trovarla tutto l'anno, ma dati gli ingredienti è più logico ricercarla nella stagione delle pere o delle pesche.
Le ricette originali parlano dell'uso delle pesche "di vigna", ormai introvabili, provenienti da peschi che era uso impiantare nei vigneti; i peschi da vigna, nati da seme, hanno aspetto rigoglioso, e producono frutti piccoli, poco dolci ma molto profumati e aromatici, che si staccano bene dal nocciolo.
Le caratteristiche organolettiche dipendono in gran parte dagli ingredienti utilizzati, e possono variane notevolmente.

Metodiche di lavorazione

La *torta matsafam* si produce nel seguente modo: si imburra una tortiera spolverandola di pangrattato. Nel frattempo si immergono le fette di pane raffermo nel latte zuccherato; successivamente si dispongono le fette di pane sul fondo e sui bordi della teglia e si ricoprono con le fette di pesche “da vigna”, precedentemente fritte nel burro oppure con delle pere fritte. L’aroma della pesca selvatica è particolarmente intenso e non richiede, pertanto, l’aggiunta di spezie; cosa che è invece consigliabile con le pere, che vanno aromatizzate con cannella e garofano a piacere.
Si ricopre quindi di un altro strato di fette di pane e poi un altro di pesche o di pere fritte; si spolvera la torta con zucchero e si aggiunge qualche ricciolo di burro.
Il dolce si mette a cuocere in forno fino a che sulla superficie non si formi una crosta dorata, a una temperatura di 180 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta matsafam* è prodotta su tutto il territorio della provincia di Biella.

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

Per la produzione della *torta matsafam* 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 un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa. La torta non si conserva più di una settimana, 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

L'origine delle torte di pane è sicuramente antichissima, per lo meno antica quanto il pane.
Nella zona di Biella, queste torte potevano essere prodotte dai pastori, con gli ultimi tozzi di pane raffermo, prima del ritorno a valle.
La *torta matsafam* appartiene all'antica tradizione culinaria biellese, e la ricetta si tramanda di generazione in generazione.
In pasticceria, tale dolce è più noto come una variante a base di pane della tradizionale "charlotte".

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
AAVV*, pane e pizza*, Touring editore, Milano, 2004
AAVV, l'Italia Dei Dolci, Touring editore, Milano, 2004