Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA MONFERRINA

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 Monferrina* è una torta di colore scuro per via della presenza del cacao. Si tratta di una torta preparata generalmente con le mele, ma può essere preparata anche con le pesche o con le pere o zucca e mele. La particolarità è che la frutta o la zucca viene utilizzata già cotta e ridotta quasi a purea.
Si presenta come una torta compatta, non lievitata, da servire a pezzi come dolce di fine pasto o come merenda.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: umida e compatta.
Odore: predominante di cacao e amaretto, tenue di frutta cotta.
Colore: marrone molto scuro.
Sapore: complesso, dolce, intenso sapore di amaretto e cacao.
Dimensioni: torte di varia misura (sia tonda che rettangolare), da mezzo a un chilogrammo. Spessore circa 3-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione generalmente sono necessari i seguenti ingredienti: 1 kg di mele o pere o pesche o mele e zucca, 0,5 hg di cacao in polvere, 100/150 g di zucchero, 2 uova, 250/300 g di amaretti, 4-5 cucchiai di Marsala, un pizzico di sale e alcuni riccioli di burro da disporre sulla torta prima della cottura.
La frutta deve essere sbucciata e tagliata a pezzettini, poi messa a cuocere in un tegame largo finché l'acqua in essa contenuta non risulterà assorbita. Qualora la frutta non fosse disfatta, si passa al passaverdura e si aggiungono gli amaretti sbriciolati e tutti gli altri ingredienti. Dopo aver ben mescolato si versa l'impasto nella tortiera imburrata e si aggiungono i fiocchetti di burro.
Si inforna in forno già caldo a 180 °C per non meno di un'ora. La torta risulta cotta quando inizia a staccarsi leggermente dai bordi della teglia, in superficie si forma una gradevole crosticina screpolata e infilandovi uno stecchino questo ne esce pulito.
Il recipiente di cottura dovrebbe essere di terracotta smaltata (sietta).
In alcune zone del Monferrato, oltre agli amaretti, nell'impasto si aggiungono anche alcune nocciole tritate.
Ad Arignano, per esempio, questa torta si prepara esclusivamente con le mele e un tempo, le nocciole erano sostituite con la "*mandura o mandula",* la mandorla contenuta del nocciolo delle pesche, che venivano conservate ed essiccate appositamente per la preparazione di questa torta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È prodotta in tutto il Monferrato astigiano, in alcuni comuni della collina torinese e del Roero ai confini con il Monferrato astigiano.

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 non necessitano di alcuna specifica particolare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La torta si consuma fresca, al massimo si conserva per pochi giorni,e in questo caso si deve conservare in un 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 la *Torta Monferrina* veniva cotta nei forni a legna comuni presenti nelle singole borgate, dopo aver cotto il pane. Nel capoluogo, invece, le massaie, la portavano a cuocere nei forni del panettiere dato che nelle case comuni, fino a un secolo fa, non esistevano forni da cucina.
In molti comuni monferrini, tra cui Arignano, la Torta Monferrina (realizzata esclusivamente con le mele) veniva preparata per la Festa del Santo Patrono. Le ricette vengono tramandate di generazione in generazione con qualche piccola variante secondo le zone e le abitudini famigliari.
Attualmente, ad Arignano, esiste una "associazione delle donne rurali", che si occupa di tramandare le tradizioni del luogo e di preparare la torta in occasione delle feste.

Bibliografia

AA.VV. *I Prodotti Tipici della Provincia di Torino - Censimento e Ricerca Storica delle Produzioni Tipiche Agroalimentari nella Provincia Di Torino,* Fed. Prov. Coltivatori Diretti Torino – 2000
S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti & golosità*, UCCIAA del Piemonte
G. Goria, La cucina del Piemonte, Franco Muzzio Editore, Padova 1990