



*14 Giugno 2024*

## OLTRE LA TORTA CONTADINA

*Ricetta di Pierpaolo Magni*

*Questa torta racchiude in se la cultura del non spreco, recuperando il pane dalla tavola del contadino e conservarlo anche in piccoli pezzi, che dopo pochi giorni diventava "RAFFERMO".*

*Si poteva recuperare, con poco zucchero nella misera colazione del mattino, ma a volte c'erano ulteriori avanzi, ma la solerzia e la maestria della contadina di un tempo, a questi ulteriori avanzi, pensò così di aggiungere zucchero, cacao, uvetta, uova e buccia di limone, facendo macerare il composto ottenuto; nacque così la "Mica e Lacc" (Pane e Latte), definita in seguito "Torta Contadina".*

*La sublime cottura di questo composto nel forno a legna, punto di ritrovo per tutta la comunità posto in cortile, utilizzato anche per altre cotture e dove al termine di esse, veniva infornato il composto, sfruttando il calore in discesa e per non correre il dannoso rischio di bruciarlo.*

Su questo storico prodotto, che racchiude una delle pagine più belle della civiltà contadina, abbiamo pensato di “andare oltre” e di evidenziare tre prodotti storici della Valtellina. I tre prodotti sono mele, miele e mirtilli, che con il burro, la panna e un “estraneo” il cioccolato amico del cacao nella torta contadina, abbiamo composto la mousse al cioccolato con mele flambé.

Il risultato ottenuto è il seguente:

## **IL PASSATO E IL PRESENTE**

### **LA MORBIDEZZA E LA MASTICAZIONE**

### **L'USO DEL FORNO E L'USO DEL FREDDO**

### **CULTURA CONTADINA E CULTURA PROFESSIONALE**

Questa torta, inoltre, è stata realizzata dai ragazzi del CFPA di Casargo, con grande successo, al “Concorso Agroalimentari” organizzato da Confindustria Lecco e Sondrio. L'iniziativa riservata agli alunni delle classi terze degli Istituti e dei Centri di Formazione Professionale del settore alberghiero e ristorazione delle due province che si è svolta il 23 maggio, presso la sede dell' Istituto Professionale Crotto Caurga di Chiavenna .

Ai ragazzi del CFPA di Casargo va il nostro ringraziamento per averci inviato la foto di copertina,



## **INGREDIENTI (12 PAX):**

### ***Per la torta paesana:***

- 500 gr di latte
- 175 gr di pane raffermo
- 75 gr di zucchero
- 30 gr di cacao
- 12 gr di cioccolato fondente
- 15 gr di uovo
- 90 gr di uvetta
- 150 gr di amaretti
- q.b. scorza di limone

### ***Per le mele caramellate:***

- 200 gr di mele
- 100 gr di zucchero

### ***Per la pâté à bombe:***

- 37,5 gr di acqua
- 112,5 gr di zucchero
- 37,7 gr di uovo
- 90 gr di tuorlo

### ***Per la mousse:***

- 262 gr di cioccolato fondente
- 300 gr di panna montata
- 277,5 gr di pâté à bombe

### ***Per la salsa ai mirtilli:***

- 500 gr di mirtilli
- 125 gr di zucchero
- 20 gr di colla di pesce

## PROCEDIMENTO

- **Per la torta paesana:**

mettere in ammollo il pane secco con il latte e lo zucchero, una volta assorbito tutto il latte, mixare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Proseguire unendo il resto degli ingredienti, quindi il cacao, il cioccolato sciolto, l'uovo precedentemente sbattuto, l'uvetta precedentemente reidratata, gli amaretti precedentemente tritati e la scorza di limone tagliata a julienne. Preparare l'anello precedentemente imburrato e infarinato su una teglia forata ricoperta dal silpat. Versare l'impasto nell'anello e pellicolare la teglia. Cuocere a forno a vapore per 40 minuti a 130°

- **Per le mele caramellate:**

tagliare a cubetti uguali le mele, aggiungere lo zucchero e ricoprire la ciotola di pellicola. Cuocere per 7 minuti in microonde fino a raggiungere la caramellizzazione. Scolare con un setaccio e far raffreddare in frigo.

- **Per la pâté à bombe:**

portare a 121° l'acqua e lo zucchero e, una volta raggiunta la temperatura necessaria, versare a filo nel composto in fase di montaggio di uova e tuorlo.

- **Per la mousse:**

pronta la pâté à bombe, iniziare a sciogliere il cioccolato e, una volta sciolto completamente, iniziare ad aggiungere ad esso la panna, precedentemente montata, poca alla volta. Scaldare a microonde fino a raggiungere una temperatura di 35°. dopodiché aggiungere poco alla volta la pâté à bombe e iniziare a mescolare delicatamente dall'alto verso il basso fino ad incorporare il composto. Aggiungere infine la panna restante e mescolare delicatamente. Una volta pronta formare uno strato sottile come base, in un anello più piccolo precedentemente ricoperto di acetato, posto sopra la torta paesana raffreddata, formare uno strato di mele e ricoprire il tutto con la mousse restante fino ad arrivare al riempimento completo dell'anello.

- **Per la salsa ai mirtilli:**

scaldare a fuoco medio i mirtilli con lo zucchero, far sciogliere e infine mixare il composto. Aggiungere la colla di pesce precedentemente rapresa, e unire alla salsa ancora calda. Far sciogliere la gelatina e far raffreddare a temperatura ambiente.

**Pasticceria Lariane**



<https://www.pasticcerielariane.it/>