

Premessa

È confermato da consolidata tradizione orale che almeno da quattro generazioni si produce in Cavriana, per la ricorrenza di San Biagio, una torta la cui caratteristica principale è quella di avere un ripieno di mandorle –ed altri ingredienti- incorporato in una pasta frolla. La sicura fonte scritta risale al 1967, con *Viaggio all'Italia piacevole* di Luigi Veronelli (edizioni Garzanti): la torta di mandorle viene citata come caratteristica del Comune e la si collega con la festività del 3 febbraio, fiera che si tiene da oltre 450 anni nelle mura. Nel lavoro preliminare di raccolta di informazioni da parte di Luigi Veronelli, l'allora sindaco (22 settembre 1967, con lettera protocollata) risponde che in Cavriana *non esistono produzioni alimentari particolari*. Tuttavia, più sotto si legge che per la *sagra di San Biagio viene confezionata la torta di mandorle, tipicamente locale, anche se ora leggermente modificata nella confezione in quanto anziché solo strutto viene usato anche il burro*. Successivamente a quel lavoro del 1967, la torta di mandorle è citata nel 2010 in *Guida alle meraviglie golose* (Vallardi editore), scritto da Riccardo Lagorio.

È inutile però cercare la paternità a questo dolce con argomentazioni precedenti poiché non se ne fa cenno. Si tratta comunque di un dolce che ha almeno cinquant'anni di vita. Inoltre la curiosa presenza, a queste latitudini, di quantità copiose di mandorle, può probabilmente avere una relazione con la produzione, nella città di Mantova e in molti dei Comuni della provincia, della sbrisolona, dove pure compaiono mandorle (rare ed intere) nell'impasto. L'accostamento tra i due prodotti è di sicuro interesse e fa presagire una comune genesi. Una suggestiva supposizione avanzata nel corso di un convegno tenutosi a Cavriana il 3 febbraio 2011, fa coincidere l'utilizzo della mandorla nelle due preparazioni con l'espandersi della cucina monacale al di fuori delle mura dei monasteri. Anche in questo caso però non esistono fonti scritte che possano essere chiamate a conforto dell'ipotesi.

È altresì appurata la presenza di numerosi alberi di mandorlo nelle campagne e negli orti del Comune, mandorli che spesso oggi non sono più fertili o sono stati abbandonati. A seguito della visita del Duca di Mantova a Cavriana il 4 agosto 1690, tra le spese sostenute dalla comunità come materiale donato per l'occasione vi sono anche due sacchi di mandorle, offerte da tale Vincenzo Guidetti. Cinquant'anni più tardi, il 26 agosto 1744, dagli uffici comunali vengono registrati, come prodotti che nascono sul territorio comunale, *mandorle dure, mandorle di mezza qualità, mandorle tenere affatto, mandorle amare*. Testimonianza alquanto importante poiché vi si rileva la presenza di numerose varietà di mandorle. È senz'altro questo l'aspetto più significativo propedeutico alla produzione della Torta di mandorle, che si produce ancora oggi per la festività di San Biagio.

Come molto spesso accade per preparazioni diffuse in un preciso territorio, le cerchia familiari sono le depositarie di modalità di esecuzione differenziate. È vero che per ingredienti e fasi produttive si riscontra in ciascuna famiglia una peculiare esecuzione, ma le universali attitudini a presentare e svolgere precise operazioni, fanno della Torta di San Biagio un elemento caratterizzante il territorio sotto l'aspetto culturale.

Articolo 1. Denominazione e segni di riconoscimento

La denominazione **Torta di San Biagio di Cavriana a Denominazione Comunale (DE.CO.)** è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Il segno convenzionale di riconoscimento della Torta di Mandorle di San Biagio DE.CO. è il seguente



Articolo 2. Identificazione

La Torta di San Biagio è un dolce della tradizione di Cavriana e viene identificato dal logo DE.CO. come sopra descritto nell'articolo 1, sia quando viene apposto su ciascuna confezione sia quando terzi lo commercializzano.

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di Cavriana.

È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio DE.CO..

La produzione della **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** è ammessa nell'intero territorio del Comune di Cavriana.

Per facilitare le operazioni commerciali e dare maggiore diffusione allo strumento della Denominazione Comunale, è consentito l'uso del marchio DE.CO. per la **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** sulla carta intestata o sulla carta da confezione delle aziende che elaborano il prodotto in conformità del presente disciplinare e che abbiano ricevuto autorizzazione alla produzione di detta Torta.

Articolo 3. Ingredienti

Per la produzione della **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** si utilizzano nel ripieno esclusivamente i seguenti ingredienti che, in ottemperanza al Regolamento di Istituzione della DE.CO., articolo 2, comma 4, non contengono prodotti O.G.M.:

- Mandorle non pelate di provenienza italiana.
- Zucchero semolato.
- Uova fresche.
- Cioccolato fondente con percentuale minima di cacao pari al 55%.
- Rhum distillato.
- Limone.
- Vaniglia in bacca.

Per completare l'aroma dell'impasto si ammette l'utilizzo di noce moscata.

La pasta della Torta di Mandorle di San Biagio DE.CO. viene elaborata partendo esclusivamente dalle seguenti materie prime:

- farina di grano tenero di tipo 00;
- zucchero semolato;
- strutto;
- burro  in misura massima del 50% rispetto allo strutto;
- scorza di limone;
- vino bianco dei colli morenici.
- anice stellato;
- sale;
- vaniglia in bacca.

Al fine di rendere più agevole la preparazione è ammesso l'utilizzo di liquore d'anice in sede dell'infusione dell'anice stellato nel vino.

Articolo 4. Preparazione

La Torta di Mandorle di San Biagio DE.CO. viene elaborata attraverso le seguenti operazioni:

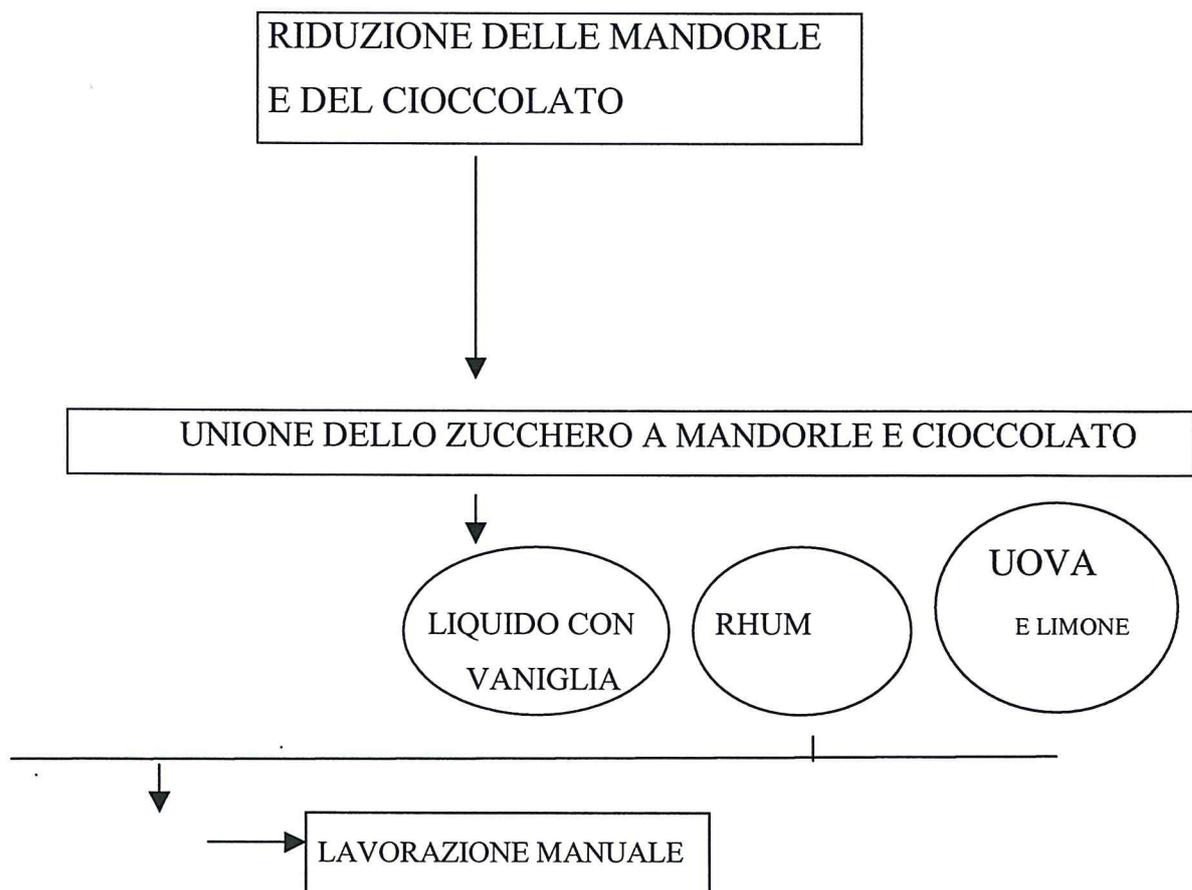
a) *Preparazione della farcitura*

La preparazione del ripieno avviene attraverso le seguenti operazioni:

- Riduzione delle mandorle e del cioccolato attraverso tritatura.
- Unione dello zucchero alle mandorle e al cioccolato tritati.
- Incorporazione del liquido dove ha macerato la vaniglia e l'eventuale noce moscata.
- Aggiunta di rhum, uova e limone in apposito recipiente dove gli ingredienti si amalgamano opportunamente. La loro commistione dovrà impedire la creazione di grumi.

Il composto deve infine assumere la consistenza simile ad un' amalgama. Va poi lasciato riposare per qualche ora prima del suo impiego finale.

Lo schema seguente illustra la produzione della farcitura della **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.**



La lavorazione degli ingredienti viene effettuata a mano rigirando l'amalgama con cucchiaio di legno o avvalendosi di macchinari, che devono essere dichiarati nell'autocertificazione per l'ottenimento della Denominazione Comunale da parte del soggetto interessato.

La consistenza dell'impasto non deve essere particolarmente appiccicosa, eppure morbida.

b) Preparazione della pasta

- Alla farina si aggiunge lo zucchero.
- Vengono incorporati lo strutto ed il burro (nella % massima ammessa all'art. 3)
- Lavorazione determinata della pasta.
- Aggiunta degli ingredienti aromatici.
- Riposo della pasta.
- La pasta si stende (spessore da 3 a 5 mm) e viene creata la base a forma circolare, inserita nell'apposita tortiera preventivamente unta con strutto.

c) Farcitura della pasta, creazione di stringhe e cottura.

- La tortiera viene opportunamente riempita con il ripieno.
- La pasta rimanente viene utilizzata per la creazione di listarelle che servono ad ornare, poste a creare forme romboidali, la torta.
- Le torte vengono infornate su teglia quando il forno ha già raggiunto l'opportuno grado di calore (variabile tra 170 e 180 °C). L'avvenuta colorazione colore nocciola distribuita uniformemente sullo strato superiore della superficie indica il raggiungimento del giusto grado di cottura.
- Al raggiungimento della cottura, le tortiere vengono tolte dal forno. La tipologia di alimentazione del forno deve essere specificata nella richiesta di attribuzione della DE.CO.

d) Raffreddamento

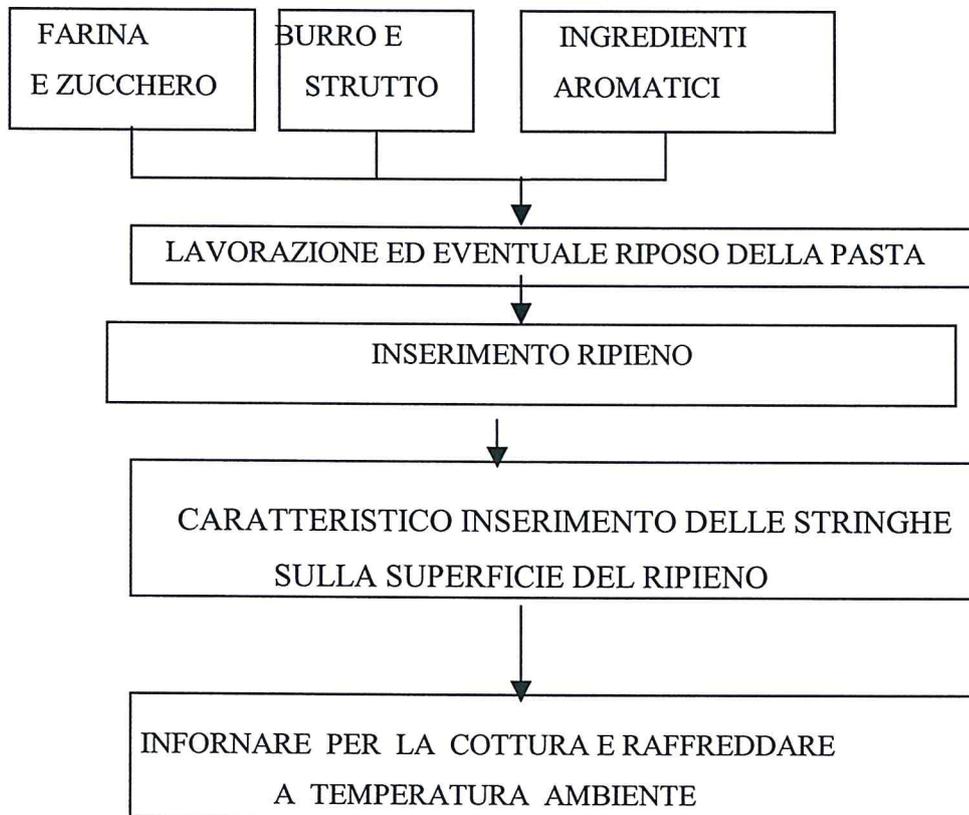
Le tortiere vengono raffreddate in modo naturale all'esterno del forno.

Lo schema di produzione della **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** è riportato in figura 1.

La quantità degli ingredienti e la successione delle aggiunte degli stessi, dipendono dal volume che si intende raggiungere e dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione, contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità aziendali e familiari della **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.**, variabili da Casa a Casa.

Per ottenere un buon risultato occorre comunque possedere una esperienza non comune che consiste nella conoscenza dell'opportuna densità del ripieno, dell'impasto e nel riuscire a ottenere un corretto equilibrio organolettico tra pasta e ripieno.

Figura 1. Schema di produzione della Torta di mandorle di San Biagio DE.CO.



Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

La **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** è un prodotto da forno, ha una forma circolare e può essere di varie dimensioni, solitamente però non superiore ciascun pezzo a 700 grammi. Il diametro approssimativo è di cm 22 e l'altezza di cm 3.

La parte superiore si presenta leggermente dorata; quella inferiore ben dorata; le parti visibili del ripieno sono di colore bruno.

La buona riuscita del prodotto si caratterizza con l'omogeneità della pasta e del ripieno, ovvero l'assenza di spazio tra i due elementi.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

La **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** che viene esposta al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionata in appositi involucri e riconoscibile per il marchio DE.CO. o, se sfusa, confezionata o servita con opportuna carta che contraddistingua la sua origine. Sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di Cavriana.

La **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** ha scadenza secondo le norme igieniche vigenti a livello comunitario, nazionale, regionale e comunque non oltre 45 giorni dalla preparazione. Sull'involucro di confezionamento devono essere riportati obbligatoriamente: preparato da.... e confezionato da...., gli ingredienti e la data di scadenza. L'indicazione della data di preparazione costituisce ulteriore garanzia di qualità.

La commercializzazione e la vendita sono sottoposte alle regole comunitarie, nazionali e regionali vigenti.

Articolo 7. Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio DE.CO. per la produzione della **Torta di San Biagio di Cavriana DE.CO.** deve rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.

Per ogni altro tema non esplicitamente ricordato nel presente disciplinare si fa riferimento al Regolamento di istituzione della DE.CO.