Giugno 2007

Lo sapevate che Giuseppe Mazzini era anche goloso ?

Il nostro Gino Tripolino ci ha portato uno studio di Liliana Bertuzzi sulla corrispondenza intercorsa tra Giuseppe Mazzini ed i suoi familiari : è curiosa la storia di un dolce che Mazzini gustò durante il suo esilio in Svizzera , a Grenchen , di cui volle trascrivere la ricetta che poi spedì alla madre il 28 dicembre 1835 con la raccomandazione che la facesse preparare alla sorella Francesca .

Egli scriveva:
<< Eccovi la ricetta di quel dolce che vorrei voi faceste e provaste , perché a me piace assai . Traduco alla meglio , perché di cose di cucina non m' intendo , ciò che mi dice una delle ragazze , in cattivo francese >>

Mazzini e la torta Svizzera

** pelate e pestate fine fine 3 once di mandorle
** prendete 3 once di zucchero , fregato prima a un limone , pestato finissimo *(probabilmente si trattava di zucchero in zollette)*
** prendete il succo di un limone , poi 2 gialli d' uovo e mescolate tutto questo e movete e sbattete tutto per alcuni minuti
** poi sbattere i 2 bianchi d' uovo quanto potete - en neige - dice essa , come la neve e cacciate anche questi nel gran miscuglio e tornate a muovere
** ungete una tourtière , cioè un testo da torte , con butirro fresco
** coprite il fondo della tourtière con pasta sfogliata
** ponete il miscuglio nel testo
** su questo strato di pasta sfogliata spargete sopra lo zuccheo fino
** fate cuocere tutto in forno

e poi conclude .
<< Avete inteso ? Dio solo lo sa . Mi direte poi i risultati : intanto ridete ! >>

Io non so se la sorella di Mazzini avesse capito bene , ma pare che la torta fosse gradita : io invece non ho capito che cosa succede dopo che su un fondo di pasta sfoglia viene versato tutto il composto : bisogna ricoprire con un altro disco di pasta sfoglia oppure lo zucchero va messo sul disco di pasta sfoglia che ricopre il fondo ella tortiera , prima di versare il composto ? Dio solo lo sa !

A rigor di logica , la pasta sfoglia dovrebbe essere messa solo sotto , a fare da base a tutta la torta .

Se qualcuno di voi conosce la verità ce ne informi e noi la divulgheremo : per ora teniamo per buona questa interpretazione

Per semplificarci la vita :
< nei supermercati vendono già pronte le mandorle in polvere o al massimo in granella
< per " oncia " si intendono circa 30 grammi per cui si possono calcolare un etto di mandorle ed un etto di zucchero che è già in polvere , quindi non occorre pestarlo

< per dare il saporino di limone basta grattare un po' di scorza
< la pasta sfoglia surgelata in dischi è ottima

PS.
La moglie di un archibugiere che con il marito (nostro socio) ha un ristorante a Dormelletto mi ha telefonato dicendo che questa torta è considerata un dolce caratteristico della zona .
Loro la fanno normalmente e rientra nel loro menù e mi ha spiegato che la ricetta è molto valida e che ne esistono due versioni :
** una con la pasta sfoglia solo sotto il composto , naturalmente messa in modo tale che i bordi contengano il ripieno .
** l' altra con la pasta sfoglia sotto e sopra con il ripieno in mezzo tipo " torta pie " e la sfoglia sopra che va tirata sottilissima , va bucherellata con una forchetta formando dei disegnini di decorazione .

Abbiamo avuto la risposta che desideravamo : bravi i nostri soci e buon appetito !