

La Torta Paradiso

Per prima cosa vediamo allora come si fa; gli ingredienti sono pochi, semplici e facili da ricordare:

*200 grammi di farina - 200 grammi di zucchero
- 200 grammi di burro - 6 uova - Odore di
scorza di arancia e/o limone*

Si prendono due terrine, si spaccano le uova e si mettono gli albumi in una terrina e i tuorli nell'altra; insieme ai tuorli si sbatte lo zucchero, si aggiunge la farina e il burro precedentemente sciolto a bagno Maria, facendo attenzione a che il composto non si aggrumi. Nell'altra terrina si montano gli albumi, bisogna montarli finché il composto non diventa bianco come la neve e consistente; per le nostre nonne era una grande fatica arrivare a tanto con la frusta a mano e anche oggi non sarebbe una passeggiata, ma oggi ci sono gli sbattitori elettrici e allora in un attimo il problema è risolto.

Si incorporano gli albumi così montati al composto già preparato si aggiunge la scorza grattata degli agrumi e si ottiene un composto spumoso, dal colore giallo ocra molto chiaro. Va cotto in forno medio (170 – 180 °) per 40 minuti, in una teglia foderata di carta forno. Dopo che è fredda si può spolverare di zucchero a velo.

È una torta semplice e, come tutte le cose semplici, difficile da realizzare perfettamente; il problema più grande è dato dal fatto che è una torta senza lievito, come la torta Mantovana di cui, come vedremo è cugina, e quindi la sofficità della pasta è tutta sulle spalle degli albumi sbattuti più o meno bene.

Un altro problema è la grandezza dello stampo. Bisogna usare uno stampo nel quale il composto alzi, prima di essere infornato, circa tre centimetri. Non va bene tenerla bassa, perché tra crosta e fondo non si riesce ad apprezzare la consistenza della pasta interna.

Ci sono anche piccole varianti, ma assolutamente di poco conto; la più importante riguarda la farina: in effetti la torta riesce più

leggera se al posto di 200 grammi di farina si usano 100 grammi di farina e 100 grammi di fecola di patate. A questo punto c'è da dire qualche cosa sulla farina; sembra strano, ma è così.

Nel nostro complicatissimo mondo in cui viviamo non esiste più la “farina” punto e basta come quando, un po' di tempo fa eravamo ragazzi e si andava a comprare “sciolta” alla bottega di alimentari. Il bottegaio la prendeva da un sacco con una mestola di alluminio, la metteva in un foglio di carta gialla e dopo averla pesata accartocciava il foglio con una tecnica particolare consegnandoci un banalissimo chilo di farina. Non si poteva scegliere, la farina era quella; punto e basta. Oggi no, si va al supermercato e ... meraviglia delle meraviglie c'è uno scaffale apposta, non per la farina, ma addirittura per “le farine”. C'è la farina 00, la farina 0, la farina per la pizza, la farina per i dolci, la farina per le frittelle, la farina per la pasta sfoglia ecc. ecc.

Di fronte ad una situazione del genere la donna di casa di oggi, ma anche quella di ieri è giusto che si senta presa dallo scoramento: “Ed ora che farina prendo per fare magari che so una torta salata?”

È proprio vero ci complichiamo la vita, le mille organizzazioni commerciali che ci sono oggi ci complicano la vita e molto spesso ci truffano. Su questo fatto delle farine sembra che i mulini di oggi, supertecnologici, non sono più come quelli di una volta dove si metteva il grano si schiacciavano i chicchi e quello che veniva fuori era farina, oggi no: sembra che il chicco venga macinato un po' alla volta partendo dall'esterno e che la tecnologia sia in grado di selezionare il prodotto che ne deriva ottenendo quindi farine diverse a seconda che derivano dalla scorza o dalla polpa del chicco di grano. Non è detto però che la farina migliore sia quella che costa di più sullo scaffale, anzi a volte è il contrario e proprio quella più fine, quella consigliata per le cose più raffinate,

viene vestita bene, ma spesso è quella di scarto meno pregiata. È allora la morale qual è? Mah, non sappiamo neppure se c'è; comunque compriamo la farina "0" quella che costa meno, un po' più consistente e un po' più rustica, dove c'è scritto solo farina ed è sicuramente adatta a tutto ciò che si può fare con la farina.

E come mai questa torta, ancora per non divagare, si chiama così pomposamente "Torta Paradiso"? Per dare una risposta a questa domanda bisogna rifarsi a leggende che purtroppo non trovano riscontri storici documentati, ma che possono essere plausibili e, siccome si tratta in definitiva di argomenti effimeri che non cambiano la sorte del mondo, ci può far piacere dar loro credito in modo che, anche quando compiamo un'azione banale come quella di gustare una fetta di torta, ci possiamo sentire inseriti in un contesto spazio temporale più vasto, che ci collega ai nostri antenati illustri e ci fa sentire vivi nella nostra storia.

A questo proposito la storia delle nostre abitudini gastronomiche è ricca di spunti particolari e per parlare della torta Paradiso bisogna parlare della torta Mantovana; molti autori pensano che questa denominazione "Mantovana" si possa ricollegare alla dominazione longobarda di alcune parti della toscana e che quindi mantovana stia per lombarda, ma, anche se possibile, non appare plausibile, perché si tratta di un dolce raffinato più adatto alla cucina delle corti, che a quella dei popolani; infatti c'è un'altra ipotesi che mi piace di più ed è quella che vuole che il nome di Mantovana venga da Isabella d'Este andata in sposa a Francesco Gonzaga, che a partire dal 1514, diverse volte fu ospite dei Medici a Firenze nel corso dei suoi viaggi a Roma alla corte di papa Leone X e che potrebbe aver portato nella città toscana la ricetta dalla corte della sua città insieme ad un'altra ricetta di un'altra torta denominata appunto Torta del Paradiso e non perché provenisse dall'empireo, ma perché invece era costume che si facesse nelle cucine del "Palazzo del Paradiso" che parimenti si trova a Mantova, nella zona del Porto e che era uno degli appartamenti vedovili di Isabella. Naturalmente alla corte dei medici, le due ricette delle torte dei Gonzaga furono

apprezzate e, mentre forse se ne perdevano i riferimenti nella loro patria di origine, diventarono patrimonio culturale dei cuochi fiorentini. E con questo tutto potrebbe essere spiegato.

Per completezza, naturalmente, corre l'obbligo, a questo punto di dare anche la ricetta della Torta Mantovana.

Le dosi sono quelle sacre del grande Artusi: Farina, grammi 170 - Zucchero, grammi 170 - Burro, grammi 150 - Mandorle dolci e pinoli, grammi 50 - Uova intere. N. 1 - Rossi d'uovo, N. 4 - Odore di scorza di limone

L'esecuzione, invece, è adeguata alle moderne attrezzature oggi presenti in ogni cucina Sbattere (anche con le fruste elettriche) le uova con lo zucchero aggiungendo la farina a pioggia, la scorza del limone grattata e il burro liquefatto a bagnomaria.

Mettere il composto in una teglia foderata di carta forno; lo spessore deve essere piuttosto basso, perché la torta più che cuocere deve asciugarsi nel forno che va tenuto a moderato calore (160°) per quasi un'ora.

Prima di mettere la torta in forno ricordarsi di spolverizzare la superficie di pinoli interi e di una granella di mandorle ottenuta semplicemente facendo fare alle mandorle pelate un paio di giri nel frullatore.

La torta Mantovana era una di quelle torte che spesso si facevano nelle nostre case, ma era considerata quasi una torta di lusso, forse perché delle uova si usavano solo i tuorli e poi c'era tanto burro un proporzione alla farina.

Ma c'erano anche altre torte, più semplici e più economiche da fare in tante occasioni. Per le feste di Pasqua, per esempio, si facevano torte più semplici che si chiamavano le "sportelline" e di cui ancora magari non siamo ancora riusciti a ricostruire la ricetta precisa, visto che era una ricetta di famiglia, spesso non perfettamente codificata e realizzata quasi in automatico..

Questo fatto, che la torta Mantovana, fosse considerata una torta di lusso, ci conforta nel pensiero che si tratti di una antica ricetta di corte, di nobili tradizioni, che solo in Toscana (forse perché più liberale) è riuscita a diventare poi una ricetta borghese recuperata e valorizzata anche dal grande Pellegrino Artusi.

PITINGHI