

Torta Libera

È una torta antica, semplice, che non ha mai avuto un nome vero, che forse è sempre esistita nella tradizione delle nostre case, che fa parte integrante di quella cultura dell'economia domestica tramandata di madre in figlia di generazione in generazione e che, in qualche modo, rappresenta, in Toscana, l'archetipo di tutte le torte fatte in casa. Qualche decennio fa, se la nonna voleva fare un "dolcino" per i nipoti partiva sempre da una ricetta come questa.

Naturalmente, come tutte le cose davvero importanti, non è mai stata individuata con un nome preciso, universale, valido in ogni contesto, perché, di fatto, non era un prodotto finito, ma una specie di base sulla quale poi effettuare successive rielaborazioni di gusto personale. Era fatta di pochi ingredienti semplici e facilmente reperibili all'interno del ristretto ambito commerciale in cui si poteva muovere la limitata economia familiare di un tempo e molto spesso, comunque, si trattava di ingredienti sempre facilmente disponibili in casa.

Così, come non esiste un nome unico (chi lo chiama ciambellone, chi sportellina, chi addirittura pasta reale) non c'era e non ci può essere una ricetta unica e codificata di questo dolce, o meglio, di questa categoria di dolci e allora, quella che descriverò, non è la ricetta, ma un accettabile compromesso fra le tante possibilità e le tante e diverse scuole di pensiero.

Il nome invece è nuovissimo, perché visto che non ne aveva uno preciso, mi sono permesso di battezzarla io poco prima di scrivere queste note e l'ho chiamata "Libera". È un nome nato casualmente in seguito agli eventi che racconterò, ma che poi si è dimostrato efficace per individuare le caratteristiche della sua essenzialità e semplicità, ma anche dell'origine da quella cultura popolare che questa torta immediatamente trasmette. Il motivo contingente per il quale ho scelto il nome "Libera" sta nel fatto che qualche giorno fa, pensando di fare un dolce, possibilmente leggero e, per quanto possibile, dietetico, mi venne in mente appunto questa

ipotesi di ricetta, che tante volte avevo visto fare dalla nonna. Era, infatti, un dolce che lei, la nonna, faceva spesso, così ad occhio, senza dosi, senza ricetta, senza bilancia, solo con l'esperienza. Aveva una particolarità rispetto alle ricette dei dolci, anche casalinghi, dei nostri giorni: aveva la particolarità di utilizzare, come grasso aggiunto, l'olio, invece del burro. Fu proprio questo ricordo dell'olio versato nell'impasto, che mi fece decidere per questo revival, pensando così di conferire al mio dolce anche quel valore aggiunto di tipo dietetico, connesso con una maggiore attenzione riferita al controllo del colesterolo e dei trigliceridi.

Naturalmente ci voleva l'olio normale, quello extra vergine di oliva che, in genere, non manca mai nelle nostre case. Fu così che mi venne in mente di avere una bottiglia speciale di olio calabrese, proveniente dalle terre libere dalle mafie e che avevo acquistato proprio come atto di solidarietà con l'associazione "Libera Terra". Mi sembrò l'olio adatto per la mia torta, talmente adatto, che anche la torta poi mi è piaciuto chiamarla "Libera".

Come ho già detto si tratta di una ricetta tradizionale, endemica, almeno fino a qualche anno fa, in tutte le famiglie e rappresenta quindi, a seconda dei contesti, la base per diverse elaborazioni e personalizzazioni.

Occorrono pochi ingredienti e, in genere, sono tutte cose che in casa ci sono; non occorre, quando ci viene la voglia di dolce, andare al supermercato: gli ingredienti per la base sono semplici: quattro uova, più fresche possibile, 300 grammi di zucchero, 400 grammi di farina bianca, e 100 grammi di olio extra vergine di oliva, un bicchiere di latte, la buccia grattata di un'arancia e un pizzico di sale.

Anche il procedimento per la confezione è assolutamente semplice; è più complicata forse la descrizione della effettuazione delle operazioni, comunque Occorrono due terrine; in una si mette intanto lo zucchero e poi le uova, dividendo il tuorlo dall'albume; il tuorlo si

mette nella terrina insieme allo zucchero e l'albume nella seconda terrina; a questo punto, a mano con la frusta, ma, meglio, con uno sbattitore elettrico si montano gli albumi, molto bene, a neve ferma e si lasciano in attesa; questa operazione è importante per la buona riuscita della torta, perché nell'impasto non è prevista l'aggiunta di lievito chimico e quindi perché risulti soffice ci si può affidare solo alla neve degli albumi; con lo stesso sbattitore poi si comincia a mescolare i tuorli con lo zucchero, si aggiunge l'olio, la farina, la buccia dell'arancia, il latte e una presina di sale; quando tutto è ben amalgamato, delicatamente, perché non smontino, si aggiungono gli albumi, tenendo lo sbattitore al minimo dei giri, bisogna fare attenzione però che i due composti si imparentino strettamente e in maniera omogenea. Lo sbattitore a fruste è uno dei pochi, forse l'unico utensile elettrico che reputo utile in cucina; mi ricordo ancora la nonna quando doveva montare a mano gli albumi, la fatica che faceva e poi non venivano mai bene.

A questo punto la preparazione dell'impasto è terminata; si travasa in una tortiera che avremo foderato di carta da forno e non rimane che cuocerla ad una temperatura di circa 180 gradi per quarantacinque minuti. Per controllare la cottura comunque è sempre bene fare la prova dello stecchino di legno (uno spiedino o uno stuzzicadenti): si infila nel corpo della torta in cottura e, solo se esce asciutto, la torta è cotta; si può così spegnere il forno lasciandola raffreddare lentamente. Solo il profumo che si spande per la cucina all'apertura del forno rappresenta il premio per la nostra fatica.

Comunque è tutto qui per la nostra torta "Libera", una torta che, una volta raffreddata potrà avere mille destini, a seconda dei gusti e dell'inventiva e anche della fame. Si può mangiare così com'è con una spolverata di zucchero a velo o anche senza, si può farcire, dopo averla aperta a metà come un grande panino, con marmellata (ottima quella di fichi), con cioccolato, nutella, crema pasticcera oppure può essere bagnata con liquori profumati, con dolce rosolio e rosso Alchermes.

Con la nostra torta "Libera" potremo fare anche degli ottimi biscotti da conservare, tagliandola a fette delle dimensioni giuste, da ripassa-

re in forno, per una seconda cottura (biscotto significa cotto due volte); verranno buoni la mattina, anche dopo diversi giorni, a colazione con il caffelatte.

Lo stesso si può usare questa torta estremamente versatile, dopo averla tagliata a fette sottili, come base per una leggera zuppa inglese, mentre può essere di azzecato accompagnamento con una tazzina di crema chantilly, o con una di zabaione. Ma si può intervenire anche prima, in fase di preparazione aggiungendo magari qualche altro elemento ai pochi ingredienti di base. Per esempio canditi e/o uvetta, nell'impasto, oppure pinoli e/o granella di mandorle, sulla superficie.

Per tutti questi motivi il nome "Libera" le è congeniale, proprio perché la sua preparazione rimane un percorso libero, che può seguire, sì, una traccia, ma che può lasciare anche grandi margini di inventiva e di variabilità; a volte anche solo questo può bastare per fare, per chi lo vuole, sia pure nel piccolo e nel quotidiano, proficuo esercizio di libertà. Un esercizio di libertà, che però produce risultati concreti, perché, bene o male, una torta, con poche cose, un po' di lavoro e tanta soddisfazione, viene sempre fuori, una bella torta, sicuramente più buona e più sana dei tanti prodotti confezionati che si trovano in commercio. E anche a proposito dei costi la nostra torta è davvero "Libera", perché davvero alla portata di tutti, infatti una torta del peso di un chilo, come quella descritta, va a costare poco più di tre euro (uova 1.50, zucchero 0.30, farina 0,40, olio 0,90).

E allora, per concludere, visto che la torta "Libera" è così semplice da preparare, visto che farla da soddisfazione e appagamento, visto che sicuramente è più sana di tanti altri prodotti di tipo industriale, prendiamo questa semplice attività consistente nel preparare un dolce, come un'esperienza da compiere in senso sociale, magari al cospetto dei figli o dei nipoti e quindi come un facile esempio per un percorso educativo nei nostri stessi confronti, ma anche nei confronti degli altri, ovvero di tutti coloro ai quali è giusto trasmettere esperienze e conoscenze, perché rimangano nella reale memoria del fare quotidiano e non soltanto in quella, comunque sempre astratta, del ricordare.

PITINGHI