

## Torta di mele: il dolce che rappresenta l'Italia

SETTIMANA NAZIONALE DELLA TORTA DI MELE

Ambasciatrice [Stefania Orlando](#) per il [Calendario del Cibo Italiano - Italian Food Calendar](#)

Se dovessimo individuare il dolce che meglio rappresenta in Italia l'idea di famiglia, del focolare domestico, del cosiddetto cibo di conforto, questo sarebbe senza dubbio la Torta di mele. Preparazione semplice ed in teoria di pochi e poveri ingredienti, nella realtà ne esistono tante versioni quante sono le famiglie italiane: chi non conserva gelosamente la "ricetta della nonna" per realizzarla? Le sue origini non sono chiare e definite, ma se ne trovano le prime tracce addirittura nel Medio Evo, quando il cuoco francese Guillaume Tivel, meglio noto come Taillevent, che prestò servizio presso la corte di diversi re di Francia, riporta una cosiddetta "*tarte aux pommes*" nel suo libro di ricette "Le Viander". A sua volta pare che Taillevent fosse entrato in contatto con la cucina dei monasteri dove il dolce fu inizialmente sviluppato. Altre fonti fanno invece risalire il dolce all'Inghilterra, da dove proviene la stampa di una ricetta del 1381 che prevede mele, spezie, fichi, uva passa e pere racchiuse in un guscio di non meglio precisata pasta colorata con un pizzico di zafferano. Inizialmente lo zucchero, ingrediente raro e molto prezioso, non era utilizzato. Ne facevano le veci il miele e, a volte, delle cipolle cotte, aggiunte all'impasto sempre con lo scopo di dolcificare l'insieme anche se le mele, già dolci di loro, spesso non ne avevano bisogno. Altra ricetta scritta ci arriva dall'Olanda, dove in un ricettario del 1514 intitolato "A notable little cookery book" si presenta un dolce realizzato con un guscio di pasta che racchiude un ripieno di mele a fettine, cotto in una pentola di ferro sul fuoco. Dopo la cottura il guscio di pasta veniva rotto per unire delle spezie alle mele e rimesso di nuovo sul fuoco per finire di asciugare. Qualunque sia l'origine, di certo la Torta di mele nasce in un tempo in cui i frigoriferi non c'erano e l'urgenza di non sprecare il cibo fece sì che la frutta venisse cotta per poterla conservare meglio e consumare più a lungo. Gli ingredienti base del dolce come lo intendiamo oggi sono pochi, ed una versione originale possiamo ritrovarla nel volume "Le ricette regionali italiane" di Anna Gosetti della Salda, storica direttrice della Cucina Italiana dal 1952 al 1981. In realtà nel libro ne troviamo due: una versione in cui le mele vengono affettate ed appoggiate su un impasto sostenuto ed un'altra in cui le mele vengono invece mescolate ad una pastella fatta con un uovo, della farina, poco zucchero, latte e del lievito. Niente aromi, niente grassi, nessun ingrediente ad arricchire il dolce: un piccolo capolavoro di semplicità che ci riporta veramente all'essenza di questa preparazione.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Anche nel mitico "Talismano della felicità" di Ada Boni ne troviamo una versione sempre senza uso di burro o olio, ingredienti comunque costosi, ma arricchita da un po' di vino liquoroso. Le aggiunte che troviamo nelle Torte di mele più moderne sono infinite, dalla frutta secca, ai grassi, aromi come le bucce

di agrumi, per non parlare delle versioni che prevedono l'aggiunta di ulteriore frutta, del cacao o del cioccolato. In realtà, la bellezza di questo dolce è quello di essere buono anche con quasi nulla: la dolcezza la regalano le mele, ed il loro contenuto di pectina fa sì che la torta regga anche se, per necessità o virtù, ci mettiamo un uovo in meno. Addirittura in una vecchia rivista degli anni '70 appare il consiglio di unire tre semi di mela all'impasto perché conferiranno un vago aroma di mandorla, ma risulteranno di certo molto più economici (a questo proposito, meglio non esagerare: in quantità elevate sono tossici). Infinite le varietà di mela, che solo in Italia sono oltre duemila e la cui produzione è per lo più concentrata al Nord. Le più usate di certo sono le Renette e le Golden Delicious, anche se è difficile trovare una varietà che stia male in una torta. Per cui è al Nord Italia che si attribuiscono alcune delle ricette italiane tipiche per questa preparazione. Tra le innumerevoli varianti, come non ricordare la Torta di mele ferrarese riportata anche da Anna Gosetti della Salda e che in realtà è una delle più basiche, prevedendo una grande quantità di mele per relativamente poco impasto. Al contempo ben più ricca e sontuosa è la Torta di mele nera piemontese: l'impasto prevede l'aggiunta di amaretti, cioccolato, cacao e rum. La Torta meneghina, invece, usa la farina di nocciole insieme a quella bianca; il dolce, basso e ricco, viene lasciato riposare ventiquattro ore prima del consumo perché si assesti. E ancora, la Torta di pane e mele alla trentina, che al posto della farina utilizza il pane raffermo ammorbidito con del latte o addirittura della semplice acqua nelle versioni più antiche. Rimanendo in Trentino non si può non menzionare lo Strudel, guscio sottilissimo di pasta che racchiude un ripieno di mele, uvetta, pinoli e pangrattato; il suo nome, che in tedesco vuol dire vortice, ne richiama la tipica forma arrotolata. I pinoli sono aggiunti anche nella Torta di mele valdostana, mentre quella veneziana prevede l'uso del succo d'arancia per aromatizzare. Piemonte e Lombardia si contendono la paternità della Torta di mele e riso, dove quest'ultimo è utilizzato per dare struttura al posto della farina. La Torta di mele marchigiana prevede che si utilizzino solo le mele rosa dei Monti Sibillini, un'antica varietà che cresce solo in quei luoghi, caratterizzata dalle dimensioni ridotte, ma dalla dolcezza eccezionale. Anche il liquore appare in molte ricette, come pure l'uso di spezie quali cannella, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano. Un'ultima curiosità: in Sicilia si produce una varietà autoctona di mela chiamata Cola, piccola e dolcissima e per questo molto ricercata per le torte. Peccato che venga ormai coltivata da pochissimi produttori.

Sitografia:

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

[www.taccuinistorici.it](http://www.taccuinistorici.it)

[www.agrodolce.it](http://www.agrodolce.it)

[www.histoire-pour-tous.fr](http://www.histoire-pour-tous.fr)

Partecipano come contributors:

[Stefania Pigoni, Torta di mele con yogurt e nocciole](#)

[Serena Bringheli, Torta di mele](#)

[Enrica Gouthier, Torta di mele e mandorle della Sicilia](#)



[Alice Del Re, Torta di mele e ricotta](#)

[Sonia Lunghetti Torta di mandorle e mele](#)

[Francesca Antonucci Mistofrigo, Torta alle mele senza burro](#)

[Tiziana Bontempi, Torta di mele: una coccola senza fine](#)

[Tamara Cinciripini, Torta di mele della nonna](#)

[Mariangela D'Amico, Torta di mele e nocciole](#)

[Laura Bertolini , Torta di mele di Nonna Papera](#)

[Erica Repaci, Torta di mele rustica con farina macinata a pietra e zucchero di canna](#)

[Cristina Tiddia, Torta rustica alle mele](#)