



Pasqualina e le sue sorelle, i segreti della torta ligure

È di sicuro una delle preparazioni tipiche della gastronomia genovese e ligure ma appartiene a una famiglia piuttosto numerosa



Torta pasqualina (Foto © Marco Benvenuto).

Se aprite un abecedario della gastronomia alla parola “**torte salate liguri**”, certamente sarà riportata la “**Torta Pasqualina**”, di sicuro la regina nella gastronomia genovese e ligure anche se appartiene a una famiglia piuttosto numerosa: insomma Pasqualina e le sue sorelle.

Pasqualina e le 33 sfoglie

Torta leggendaria quanto antica, la **Pasqualina** trova menzione addirittura nei ricettari del 1500 che trattavano di torte di verdure. Ma prevede davvero le 33 sfoglie? Certamente la tradizione vuole che in questa maniera si onorino gli anni di Cristo ma, a dirla tutta, appare un numero leggendario: a 24 ci si può però arrivare come riferiscono alcune cronache oculari.



Una Pasqualina pronta per essere infornata (Foto © Marco Benvenuto).

Bietole o carciofi?

Anche sulla questione del ripieno, si apre un contenzioso. La bietola è, di sicuro, l'ortaggio per eccellenza ma il carciofo è entrato, di prepotenza, nell'impasto a partire dal Settecento quando, a seguito della bonifica della Piana d'Albenga, i carciofi iniziarono a essere coltivati in quel raro territorio pianeggiante nel ponente ligure. Nell'entroterra si realizzava una **Pasqualina più povera con bietole e spinaci insieme**, perchè il carciofo era troppo costoso e anche la Pasqua veniva omaggiata in modo alterno in quanto, a seconda del periodo, si optava per le bietole, sempre per una questione di costi.

Ma le bietole della Pasqualina devono essere a [crudo, lessate o passate in padella](#)? Tutto vero: anche se nelle [antiche sciamadde](#), i negozi deputati alla produzione di farinata, torte salate e altre delizie della tradizione genovese, se ne realizza una versione senza uova e con le bietole cotte nel forno a crudo.

Numero di uova e versioni della Torta Pasqualina

A proposito di uova, quante devono essere? Qualcuno dice secono lo stato di famiglia. Cioè secondo quanti saranno i commensali in modo tale che non si scateni la caccia all'uovo. Esiste poi una **versione detta “cappuccina”** perchè legata alla cucina conventuale; in questo caso gli ingredienti vengono mescolati tra loro.



La tradizione vuole che la torta abbia tante uova quanti quanti sono i commensali (Foto © Marco Benvenuto)

Un **unico filo lega tutti questi tipi di torte**: il formaggio. In questo caso parliamo di [prescinsuea](#), antica cagliata genovese. In qualche improvvisata circostanza viene sostituita dalla ricotta: ma la tradizione, e il gusto, prevedono l'utilizzo della prescinseua nella realizzazione della Torta Pasqualina.

Tra le “sorelle” della Pasqualina un posto d'onore spetta alla [Torta Baciocca](#), una preparazione tipica del Levante e della zona del Tigullio dove la patata è un comune denominatore di numerose, e differenti, ricette microterritoriali. Singolare il metodo di cottura tradizionale di questa preparazione, cucinata per calore indiretto. Si pone la torta sopra una lastra di ghisa arroventata e ricoperta di foglie fresche di castagno; sopra la torta si pone una campana di ghisa o di ceramica e si fa cuocere così.

Torte verdi da Levante a Ponente

Le torte verdi che caratterizzano la gastronomia ligure prendono spunto dalla tradizione,

sostanzialmente, orticola della regione. **La Torta verde di Sanremo con bietole e riso** è tipica dell'entroterra che va da Sanremo a Ventimiglia e prevede le bietole, come nella Pasqualina, ma anche zucchine trite e piselli. Particolare caratterizzante è l'aggiunta del riso, il tutto compreso in una sfoglia che fa da base.

Torta di erbi, invece, è tipica della Val di Magra, nello spezzino. In questo caso si chiama *scarpaza* a Sarzana, *scarpada* o *sherrpada* a Ponzano e *stirpada* a Pegui, nei pressi di Madrignano. In sostanza è una torta con ripieno di porri, bietole, uova e formaggio che un tempo presenziava nei menu natalizi ma oggi si cucina tutto l'anno. Il nome deriva dalla **scarpaccia versiliese** o dallo **scarpazzon parmense**.

A Sarzana, siamo sempre nell'estremo Levante Ligure, preparano la **Torta scema**, detta così perchè realizzata con ingredienti poveri. Sempre a Sarzana realizzano la Torta di farro mentre a Levanto potete trovare i **Gattafin** che sono delle tortine di verdura, appunto di piccole dimensioni, che vengono fritte.

La Torta di riso dolce e salata

Sulla Torta di riso occorre fare un distinguo perchè, all'interno della stessa Liguria e della sua cucina, troviamo una versione dolce e una salata. C'è anche una ben precisa linea geografica di demarcazione sotto questo aspetto: da Genova, in direzione Levante, la torta di riso è tradizionalmente salata mentre ad Est diventa dolce. A dirla tutta, la spaccatura è ancora più precisa.

In Val di Magra, nella cittadina di Vezzano Ligure, la torta di riso diventa dolce, caratteristica che rimane proseguendo verso Levante fino alla Toscana e all'Emilia dove diventa **Torta degli addobbi**. C'è un refrain molto noto che riguarda la Liguria e che ha come leit motiv il detto "*la torta di riso è finita*", a testimoniare il carattere chiuso di ligure e genovesi nei confronti dell'ospite. Se anche la torta di riso è finita...Figuriamoci il resto...



La Torta pasqualina ha tante varianti (Foto © Marco Benvenuto).

Torta di cipolle con un segreto

In tema, poi, di torte salate esiste anche quella di cipolle molto apprezzata e che si trova in tutte le sciamadde genovesi. Troverete un largo impiego di noce moscata nella sua realizzazione. L'abitudine deriva dal fatto che, un tempo, per realizzare questa torta, venivano utilizzate cipolle un po' "andate" e il gusto intenso della noce moscata serviva a coprirne altri più discutibili.

Data di creazione

28/05/2021

Autore

marco-benvenuto