

Tortionata

SCHEDA TECNICA: La ricetta della tortionata miscela in gran quantità del buon burro fresco, ingrediente di cui c'è sempre stata abbondanza grazie alla produzione delle stalle e delle casere lodigiane, con farina bianca e mandorle pelate provenienti dalla Puglia. L'origine di questo ingrediente è da attribuirsi, con ogni probabilità, alla presenza in queste terre di mercanti che importavano i vini marsalati alquanto richiesti. La torta è ancora oggi molto apprezzata: i lodigiani non dimenticano di portarla sulla propria tavola o di recarla in dono nelle loro trasferte. Oggi è entrata a far parte di diritto del Consorzio di Tutela dei Prodotti Tipici Lodigiani.

RIFERIMENTI STORICI: E' una torta di mandorle che vanta antiche origini: la ricetta è stata codificata nel 1885 dal pasticcere lodigiano Alessandro Tacchinardi ma presumibilmente risale al tardo medioevo, avendo le caratteristiche tipiche dei dolci dell'epoca: la forma tonda, la presenza di mandorle, la mancanza di lievitazione che la mantiene bassa, la morbidezza nonostante sia una torta secca; con ogni probabilità all'epoca, per la scarsità di uova, gli ingredienti venivano legati col miele. Di certo la torta è già diffusa a Lodi nei primi dell'800, grazie all'opera di Carlo Tacchinardi, capostipite della famiglia di offellieri (l'offella era una focaccia dolce). La tradizione è portata avanti dai figli Giovanni e Gaetano e poi dal figlio di quest'ultimo Alessandro a cui, secondo la tradizione popolare, si deve il nome Tortionata. Alessandro l'avrebbe chiamata così perché era la "torta di quando io sono nato, ovvero torta io nata". Altra versione attribuisce il nome a tortijon, fil di ferro attorcigliato, al quale la torta veniva equiparata per la difficoltà ad essere tagliata a fette: inevitabilmente si rompe a pezzetti. Dopo la morte di Gaetano, l'ultimo discendente dei Tacchinardi, che cedette l'attività nel 1955 per sopraggiunti limiti d'età, la tradizione della tortionata è proseguita. Oggi viene prodotta nel segno della continuità dai gestori del bar pasticceria di Palazzo Vistarini, in piazza della Vittoria a Lodi, che porta ancora il nome dei Tacchinardi, e dalla pasticceria Mazzucchi di Lodivecchio: Luigi Mazzucchi, oggi in pensione, ha imparato i segreti della Tortionata direttamente da Gaetano Tacchinardi quando, ancora quattordicenne, fu accolto nella sua bottega ad imparare il mestiere. E' diffusa anche nelle altre pasticcerie come "Torta di Lodi".

ABBINAMENTI: La degustazione della Tortionata, imbiancata con una spruzzata di zucchero a velo, può essere felicemente accompagnata dal moscato o dal malvasia dolce ma anche dallo spumante, dal vino secco o passito.

ZONA DI PRODUZIONE: La Tortionata è il dolce che più caratterizza il territorio lodigiano.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.