



CONSORZIO DELLA QUARANTINA
associazione per la terra e la cultura rurale
casella postale 40 - ufficio GE/06 - 16149 Genova
tel. 347.9534511 - *posta elettronica*: scrivi@quarantina.it

corso di cucina tradizionale

in collaborazione con Azienda AUTRA - loc. Olmi di Savignone (GE)

seconda lezione - quindici novembre duemilasei



Le torte di verdura sono uno dei piatti simbolo della nostra cucina. Si possono fare in tutte le stagioni, anche se nel tempo hanno consolidato il nome di “Pasqualine” proprio perché preparate tradizionalmente in occasione della Pasqua. La loro origine è piuttosto antica, come è antico l’uso di farcire con diversi ripieni due sfoglie di pasta sovrapposte. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio V, ne parla nella sua *Opera dell’arte del cucinare* (1570) chiamandole *Gattafure*.

Per fare Gattafura alla Genovese ...

... piglisi struccoli ovvero agretti, i quali sono casci freschi fatti d'un giorno senza sale, e quando hanno alquanto del forte sono assai meglio, pestisino nel mortaro tanto che venghino come butiro, e si mescolino con biete trite, e un poco di menta battuta, e pepe pisto, poi habbisi uno sfoglio di pasta, e stendasi sopra il suolo di rame onto di butiro, e pongasi sopra esso sfoglio la compositione che non sia alta più di mezzo dito, e sopra essa compositione spargasi olio dolce, e coprasi con un'altro sfoglio sottilissimo, e facciasi cuocere nel modo sopradetto, e servasi calda, perché fredda non val niente; è ben vero che molte volte si riscaldano sopra la graticola, e in questo modo si possono fare ancor nelle tortiere.

E sulla diffusione di questa preparazione è interessante riportare la descrizione della visita a Genova di Giambattista Confalonieri¹, segretario del seguito di Fabio Biondo, Patriarca di Gerusalemme, risalente al novembre 1592:

“Fra le vie che sono di recreazione fuori le mura della Città, è la strada di Besagno et altra vicina che sono borghi di due miglia lunghi, qual altre città, poiché e palazzi e ville e botteghe non vi mancano, come ancora bettole dove si vende quella sorte di vivanda che loro chiamano gattafura e migliacci e castagnacci”.

Insomma le Gattafure suscitano l'interesse di un grande cuoco rinascimentale ma sono anche tanto popolari da essere prodotte e vendute nelle bettole sul Bisagno, fuori le mura, locali certamente frequentati da un pubblico eterogeneo; verrebbe da dire: una specialità per tutti.

Ma se la Gattafura suggerita da Scappi è quella classica che spesso chiamiamo torta di bietole e prescinseua, col tempo si è affermata la variante con i carcioffi, che a Genova erano un prodotto tradizionalmente coltivato.

Proprio il Confalonieri li cita: *“Rape in quantità; fiori, rose, garofali, e carcioffi d'ogni tempo: ma il secreto è scoperto, perché ciò non avviene da*

temperamento dell'aria, che ivi ci è freddissimo il verno; ma perché ogni mese dell'anno trapiantano detti fiori, come rose, garofali e somiglianti, come anco li carcioffi, e così ogni anno in capo di detto mese rendano il frutto [...]".

Col passare dei secoli le Pasqualine non hanno mai smesso di appassionare i genovesi. Nelle Sciamadde, nelle osterie e nei ristoranti, facevano sempre parte del menù. Nel 1930 Giovanni Ansaldo scrive per "Il Lavoro" un articolo memorabile: "*Le ventiquattro bellezze della torta Pasqualina*". È la consacrazione di questa preparazione genovese dedicata "*Alla Scia Carlotta ostessa in Sottoripa Genova*". Sembra che la Pasqualina della Carlotta fosse insuperabile.

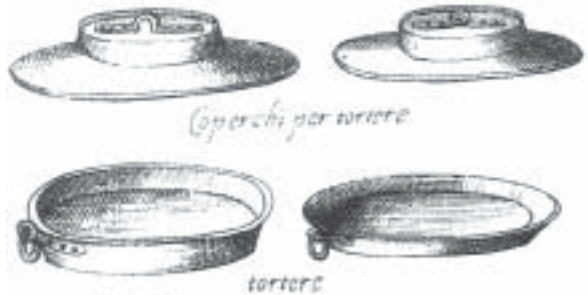
Il successo della Pasqualina non è mai scemato e continua tutt'oggi.

La Pasqualina, come detto, si

fa in tanti modi e con diverse verdure. Delle bietole e dei carcioffi abbiamo già parlato e ad esse vanno aggiunti i porri, la zucca, gli zucchini, gli asparagi, le cipolle – variante citata anche dallo Scappi – e i funghi (fra le torte salate molto popolare quella di riso). Da non dimenticare le torte di patate, che in val Graveglia si chiamano *Baciocche* e si fanno sia con le patate sia con i funghi e meriterebbero un capitolo a parte.

La ricetta che alleghiamo è quella della *torta Pasqualina di carcioffi* e come sempre teniamo a precisare che si tratta della nostra versione.

Le quantità degli ingredienti sono indicate per preparare una torta per circa 6 persone; occorre un tegame del di diametro di 28 cm.



La pasta

Con queste dosi si ottiene tanta pasta da fare il fondo della torta e due sfoglie per ricoprirla. Siamo lontani dalle 24 (e oltre) sfoglie di copertura, ma per chi desiderasse imitare la *Scià Carlotta*, è sufficiente aumentare proporzionalmente la quantità degli ingredienti e buona fortuna!

Ingredienti per la pasta

Gr. 250 di farina Manitoba

Gr. 130 di acqua

Gr. 60 di olio extravergine d'oliva

Sale quanto basta

Impastare gli ingredienti avendo cura di ricavarne una pasta molto morbida che si lascerà poi riposare sotto un panno umido. È bene tagliarla in due o tre parti arrotondandole poi a forma di cupola; si tireranno quindi una alla volta per semplificare le cose.

Ingredienti per il ripieno

5 carciofi

Gr. 80 di ricotta

Gr. 50 di latte

Gr. 50 di parmigiano

2 uova intere più un bianco (il rosso si tiene a parte per metterlo sull'impasto)

Un cucchiaino di aglio e prezzemolo già cotto

Sale quanto basta

1 limone

Un po' di farina

Dell'olio extravergine per la cottura dei carciofi, per innaffiare leggermente la torta, per ungere il tegame e per spennellare la torta a fine cottura

Preparazione

Partiamo dall'aglio e prezzemolo che dovrebbe essere preparato prima. Volendo si può farne un po' di più del necessario e, una volta raffreddato, metterlo in freezer in piccoli pacchetti confezionati con l'alluminio.

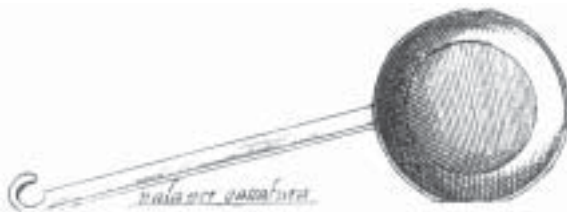
Per prepararlo si prende dell'aglio e lo si sbuccia. Si lava il prezzemolo e, insieme all'aglio, lo si mette nel cutter

(o tritatutto) per tritarlo. Ovviamente si può fare lo stesso con una mezzaluna. Per suggerire una proporzione fra aglio e prezzemolo, potremmo dire che, per ogni mazzetto di prezzemolo si usano due spicchi d'aglio. Risulta superfluo ricordare che i mazzi non sono sempre della stessa grandezza e chi ha un orto non raccoglie il prezzemolo già a mazzi! (Scherzi a parte, le proporzioni sono state ben illustrate durante il corso).

Si mette poi dell'olio al fuoco in una pentola, si lascia scaldare e, aggiunto il trito, lo si lascia cuocere per pochi minuti. Attenzione che non deve bruciare altrimenti, soprattutto l'aglio, darà un cattivo gusto che comprometterà il preparato.

La pulizia dei carciofi è molto importante. Ci sono diversi modi per fare questa operazione alcuni più "economici" altri più "spreconi"; noi ne indichiamo uno economico ma accurato.

Si taglia il gambo appena sotto il fiore del carciofo e, se (il gambo) è bello, lo si pulisce rimuovendo la parte superficiale e tenendo quindi solo l'interno che è la parte tenera. Di solito dei carciofi più belli si utilizza quasi tutto il gambo, dopo averlo pulito e tagliato in pezzetti sottili. Quindi si rimuovono con cura le foglie più esterne che sono anche le più dure. Si taglia poi la parte superiore con le spine e si divide il carciofo in due metà tagliandolo per il lungo. Dall'interno si rimuovono con molta cura i piumini e le parti apicali delle foglioline centrali che hanno delle piccole spine. A questo punto si mettono i carciofi in una bacinella di acqua fredda, nella quale sia stato spremuto un limone e si sia aggiunta una manciata di farina.



Finita la pulizia, i carciofi si colano e si risciacquano con cura. Si tagliano poi a fettine non troppo sottili (circa mezzo centimetro) e si mettono in una pentola con abbondante olio. L'olio deve essere ben caldo. Si fanno andare per qualche minuto (coperti) girandoli ogni tanto con un cucchiaino di legno. Si aggiunge quindi un po' d'acqua e si termina la cottura. Occorreranno circa una decina di minuti.

A questo punto si mette la ricotta in una scodella e la si scioglie con il latte.

È il momento di preparare il ripieno: si prendono i carciofi e si mettono in un contenitore dove si amalgameranno tutti gli ingredienti. Si aggiungono l'aglio e il prezzemolo già pronti, le due uova intere più un bianco, la ricotta sciolta nel latte e il parmigiano; si dosa il sale a proprio piacimento e si mescola bene il tutto.

Si prende poi una pallina di pasta e si tira con il mattarello, si appoggia sul dorso delle mani e si assottiglia ulteriormente. Questo è il fondo della torta e non deve essere troppo sottile. Si deposita la sfoglia sul tegame precedentemente oliato avendo cura di farla fuoriuscire oltre il bordo. Vi si versa poi l'impasto e lo si dispone in modo omogeneo su tutto il fondo. Si deposita quindi il rosso d'uovo al centro dell'impasto; a piacere se ne possono mettere altri.

Si prende poi un'altra pallina di pasta, la si tira come prima ma molto sottile e la si deposita sull'impasto in modo che anch'essa fuoriesca dal bordo del tegame. Se si desidera formare una cupola sopra la torta, dopo aver leggermente inumidito il bordo della sfoglia che fa da fondo, si dovrà appoggiare la sfoglia sottile sopra una metà del tegame e far aderire l'altra metà dopo averla sollevata come si fa quando si distende una tovaglia sul tavolo. Questo è il metodo usato dai "professionisti" e rende assolutamente inutile quella brutta operazione che consiste nel chiudere prima la torta e poi soffiare all'interno mediante una cannuccia per innalzarne la sfoglia e farla a forma di cupola. E poi la torta è ottima anche senza cupola!

Prima di mettere la seconda sfoglia, si può inaffiare leggermente d'olio quella sottostante. Due o tre strati sono già sufficienti ma, come si dice, non si devono porre limiti alla provvidenza. Diciamo che se le sfoglie sono sottili a dovere si possono fare una decina di strati e il risultato finale sarà ottimo.

Terminata la copertura, si tagliano le eccedenze di sfoglia poco oltre il bordo del tegame e si rivoltano i lembi di pasta sopra la torta a formare un piccolo orlo che correrà tutto intorno alla superficie superiore. Si cosparge con un poco d'olio il bordo e si informa a 180° C. Per la cottura ci vorranno circa 40 minuti ma occorre

controllare il colore della parte superiore e, appena la pasta comincia a scurirsi, è bene coprirla con un poso di carta da forno, limitandosi a proteggere solo la parte centrale o le eventuali altre parti troppo colorite. Questo permetterà alla torta di cuocere correttamente anche all'interno.

Dopo la cottura può essere raccomandabile spennellare la torta con un poco d'olio in modo da evitare che la superficie si sbricioli nel taglio.

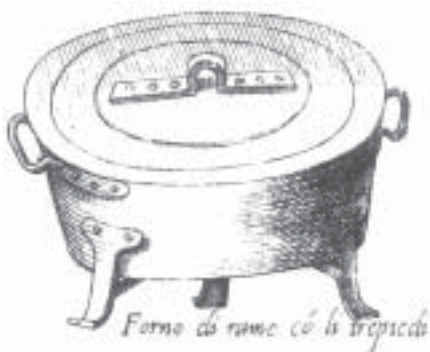
La cottura all'antica

Per cuocere una torta oggi usiamo il forno. Ma non dappertutto: in val Graveglia molti usano ancora il *téstu*, ovvero una campana di terracotta o ghisa appesa con una catena al soffitto e sospesa sul focolare. È un metodo antico che riporta al focolare (*u fuguà*) dell'essiccatoio, o meglio del *secheiso*; sarebbe infatti problematico allestire un focolare col *téstu* in una moderna cucina di casa.

L'economia familiare di tante generazioni di contadini (e non) ha suggerito metodi di cottura meno dispendiosi del forno, che necessita molta legna per raggiungere il calore adeguato (sarà il rumford a rendere più economica la cottura). Così per ridurre i costi si usava per esempio "sottestare",

ovvero mettere a cuocere il preparato, torte e altro, in un tegame posto sul fuoco e con il coperchio ricoperto di braci.

Ma per le Gattafure era usato anche un altro sistema, e cioè quello della cottura su una sorta di padella col manico lungo che poteva essere appoggiata sul fuoco. È assai probabile che la Gattafura fosse cotta come una frittata: prima da una parte e poi dall'altra. D'altronde, ancora in tempi recenti, in molte famiglie si preparava perfino la farinata in padella, e questo sempre per rendere più economica e veloce la cottura.



Le immagini sono tratte da: Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte del cucinare* - Venezia 1570.

Nota 1: Giambattista Confalonieri, *Descrizione di Genova* (novembre 1592), in Massimo Quaini, *La Conoscenza del Territorio Ligure fra Medioevo ed Età Moderna*, Genova 1981.

il CONSORZIO DELLA QUARANTINA è

un'associazione formata intorno all'agricoltura familiare e all'economia dell'entroterra rurale e della montagna, per contribuire a ricostruire una comunità fatta di persone che si incontrano, dove c'è posto per chi produce cibo e cultura, per chi lo prepara, per chi se ne nutre, per chi lo vende e lo diffonde

lo scopo sociale è sostenere il mondo rurale
per tutelare e promuovere

- a. *l'agricoltura familiare;*
- b. *il recupero abitativo e produttivo del territorio e la sua salvaguardia;*
- c. *la coltivazione, l'allevamento, la conservazione, lo scambio e la diffusione di varietà e razze tradizionali di interesse agricolo;*
- d. *la conoscenza, la produzione e la vendita dei prodotti derivati da tali varietà e razze;*
- e. *le attività comunitarie, conviviali e di sussistenza;*
- f. *la cultura locale, l'artigianato manuale, la cucina tradizionale, la conoscenza del territorio e delle sue comunità; i saperi popolari, le pratiche locali, le titolarità collettive, i luoghi comunitari, gli usi tramandati, le soluzioni semplici e comprensibili per tutti, le innovazioni introdotte con lentezza e con il rispetto dei tempi comuni di accoglimento, le consuetudini condivise, la partecipazione nelle scelte e nelle decisioni.*

Ci si può associare come:

PRODUTTORI *(chi, in forma professionale o amatoriale, coltiva e vende prodotti di agricoltura familiare e locale, in particolare di varietà e razze tradizionali - come la patata Quarantina Bianca Genovese, recuperata negli ultimi vent'anni dopo avere rischiato la scomparsa, dalla quale l'associazione prende il nome)*

AFFILIATI *(ristoranti, negozi, agriturismi e gruppi di acquisto che si impegnano a diffondere, usare, vendere i prodotti tutelati e promossi dall'associazione)*

SOSTENITORI *(tutti coloro che condividono lo scopo sociale dell'associazione e desiderano partecipare alle sue iniziative)*

Tutti i soci ricevono a casa il notiziario bimestrale, la tessera dell'associazione e, a fine anno, il bugiardino; possono partecipare alle iniziative e ai corsi sociali; fruiscono dello sconto-soci presso i produttori e gli affiliati convenzionati, possono acquistare quarantine da seme e accedere allo scambio di varietà tradizionali, possono iscriversi con 1 € i propri familiari.