

Torta Pasqualina



Spinaci, bietole o carciofi? La Torta Pasqualina divide esperti cuochi in varie filosofie di pensiero.

Quando in redazione abbiamo deciso di confezionare un articolo per la tavola di Pasqua dei "MieiPavesi", confesso che non ho pensato al classico [uovo di cioccolato](#), ma mi è subito venuta in mente la Torta Pasqualina, il cui nome - va da sé - deriva proprio dal fatto di essere preparata tradizionalmente in questa **ricorrenza**.

...E subito si è aperto il contenzioso. Ammettiamolo, tutti siamo convinti di essere depositari dell'unica, antica ed originale ricetta di questa delicata torta salata; ognuno di noi "sa" che quella della propria nonna è la "**vera Pasqualina**" ma, evidentemente, le nostre nonne non si sono mai scambiate le ricette... ce ne fossero due uguali!?

Sul tipo di pasta la redazione concorda: all'unanimità è la **sfgolia**, tirata possibilmente in **33 strati**, a ricordare gli anni di Gesù Cristo. Per scoprire cosa c'è nel ripieno ci affidiamo invece ai "potenti mezzi" di cui disponiamo e ci colleghiamo alla grande rete ingenuamente convinti di trovare risposta alla fatidica domanda.

In internet scopriamo che pochi sono i **punti fermi** di questo piatto: farina, acqua, uova, sale e pepe, olio d'oliva, parmigiano e... nient'altro!

Di certa c'è l'origine: la Pasqualina è nata in **Liguria** e, tra trofie al [pesto](#) e [pandolce](#), è annoverata come specialità di questa regione. Pare anche che l'usanza fosse di prepararla con i carciofi - tipici dei questo periodo dell'anno - ma, poiché non raggiungibili da tutti i portafogli, nelle cucine dei meno abbienti nacquerò le varianti.

Nessuno si scandalizza più di tanto se il ligure carciofo viene rimpiazzato dal lombardo spinacio, dal locale [asparago](#), o da bietole, erbe e cardi - ricorrenti tra gli ingredienti principali - ma, navigando qua e là, scopriamo che "**regione che vai, Pasqualina che trovi**" e alcuni tra gli altri ingredienti del ripieno ci fanno spalancare gli occhi e "irrigidire" un po' le papille gustative...

Sull'alternanza fra maggiorana e prezzemolo sorvoliamo, lo stesso dicasi per il pane grattugiato, probabilmente aggiunto per addensare il ripieno; quando al posto della ricotta troviamo il latte cagliato commentiamo "*poco digeribile magari, ma passi*". A fare le veci del parmigiano scopriamo il pecorino, ma per non schierarci tra reggiani e sardi non commentiamo e nemmeno alla comparsa dello spicchio d'aglio e della [cipolla](#) - mai visti prima in questo piatto - ci scomponiamo ormai più di tanto... ma quando vediamo entrare in scena il **salame** (!!?) non reggiamo al colpo.

Chiudiamo la connessione e, con rammarico q.b. (quanto basta, come da ricettario), dobbiamo ammettere che in rete non si trova risposta a tutto.

[Sara Pezzati](#)

Pavia, 15/03/2002 (128)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Cucina vegetariana... con pizza](#)
- » [Bontà naturali!](#)
- » [Rotolo alla Rusticana](#)
- » [Il torrone di Cremona](#)
- » [Il Panforte di Siena](#)
- » [Pandolce genovese](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)