



Location	gragnano-trebbiense
Descrizione	<p>Stando alle testimonianze riscontrate nel tempo, la ricetta della Torta Spisigona è stata proposta nel primo dopoguerra: a quei tempi la torta era al centro della gastronomia rurale del paese di Gragnano Trebbiense.</p> <p>Il suo nome deriva dalla forma caratteristica, il tipico impasto pizzicato, in dialetto piacentino a ?spisigoni?.</p> <p>Nella tradizione contadina la torta era spesso il pasto che i coltivatori si portavano nei campi stante il suo elevato valore proteico ed energetico.</p> <p>La manifestazione ?Festa della Torta Spisigona? è stata proposta per anni dalla Pro Loco Gragnanese, in occasione della fiera paesana di Maria Bambina (8 settembre).</p> <p>Nel 1993 un gruppo di volontari, vicini al Circolo Mcl di Gragnano Trebbiense decise di riproporre nuovamente la manifestazione.</p> <p>Nel 2015 il Comune di Gragnano Trebbiense ha riconosciuto alla <b>TORTA SPISIGONA</b> il marchio DE.CO.</p>

Tecniche tipiche	<p><b>SCHEDA PRODOTTO</b></p> <p><u>a) descrizione generale</u> Dolce secco di "spizzichi" di pasta assemblati nella teglia che poi si ritrovano quando il dolce cotto si spezza nelle mani.</p> <p><u>b) area di produzione</u> Comune di Gragnano Trebbiense</p> <p><u>c) metodo di preparazione</u> Ingredienti per 1kg di torta * Farina di grano tenero tipo 00 italiana, preferibilmente del territorio 1Kg * Burro 500 g * Zucchero 500 g * Tuorli d'uovo sodi d'origine italiana n. 12 * Sale q.b.</p> <p>Ammorbidire il burro lasciandolo per mezz'ora a temperatura ambiente, amalgamarlo allo zucchero, alla farina, aggiungere un pizzico di sale e i tuorli d'uovo. Lavorare la pasta fino a che non sarà sufficientemente omogenea. Imburrare una teglia da torta, cospargerla di farina eliminando quella che non si attacca al fondo. Staccare con le mani tanti piccoli pezzi di pasta e comporre la torta nella teglia. Passare in forno caldo a 170° per circa 40-50 minuti. La cottura si consta quando la torta assume un colore biscottato.</p> <p><u>d) consumo</u> Togliere la torta dalla teglia quando è ormai tiepida. Spezzare alcuni grossi pezzi con le mani, trasferirli su un piatto. Spolverizzare l'intero piatto con zucchero a velo. Vino consigliato: Malvasia dolce, Ortrugo, Spumanti piacentini.</p>
Telefono	+39.0523.788444 Comune di Gragnano Trebbiense
Selezione IAT	iat
Fornitore di informazione	Comune di Gragnano Trebbiense