

LA TORTA PASQUALINA

la ricetta di Libereso

Generalmente le erbe per la torta pasqualina erano nove ma a volte se ne aggiungevano alcune di più secondo le località della Liguria o del Piemonte. Questo elenco enumera le erbe comunemente adoperate da mia madre e dai vecchi liguri nelle vicinanze di Sanremo:

Sonchus oleraceum, Hypochaeris radicata, Plantago lanceolata, Salvia pratense, Rumex obtusifolium, Humulus lupulus, Primula acaulis, Papaver rhoeas, Borrago officinalis, Beta vulgaris (bietola).

Si aggiungevano inoltre erbe aromatiche per profumare l'impasto. Le più usate erano: l'origano, la satureja, il timo, l'allium sativo.

Tutte queste erbe crescevano spontanee nelle fasce olivate di Collabella, quando l'olivo era il grande protagonista, assieme alla vite e agli agrumi, alle mandorle e ai fichi del meraviglioso patrimonio della scomparsa civiltà contadina.

La vigilia di Pasqua noi ragazzi andavamo per i gerbidi, tra le erbe rigogliose delle fasce, al bordo dei sentieri, per raccogliere gli elementi che servivano per la confezione della deliziosa torta che sarebbe stata la regina della tavola il giorno di Pasqua.

Le bietole selvatiche avevano un sapore più accentuato di quelle coltivate oggi, del Sonchus asportavano solamente le foglie tenere, mentre le infiorescenze si raccoglievano per i canarini che ne erano ghiotti.

Del Plantago cercavamo le foglioline giovani ancora tenere, come del Hypochaeris radicata, di Salvia pratense ne raccoglievamo meno per il suo sapore troppo accentuato, del Romice (rumex) staccavamo le foglie di centro o le piantine appena nate intere, (il romice serviva anche per lenire il dolore delle punture di insetti velenosi) o delle punture delle ortiche.

L'Humulus si cacciava tra le siepi e slanciava alto verso il sole i lunghi tralci, ne raccoglievamo le punte che usavamo per mescolare al ripieno o per tritare nelle frittate.

Le primule dalle lucide corolle dorate le trovavamo negli uliveti, i fiori li mettevamo nelle insalate, le foglie tenere le tritavamo assieme agli altri ingredienti della torta.

La borragine dei grandi occhi blu intenso parevano gocce di cristalli azzurri nascoste tra le grandi foglie pelose. Il sapore della borragine dava alle torte quel sapore aromatico che le distinguevano dalle altre torte, del Papaver rhoeas si cercavano le foglioline giovani o le plantule che si pulivano e si cuocevano intere.

La bietola era uno degli elementi base assieme alle cipolle e gli agli selvatici della torta pasqualina ligure (dopo la cottura di tutti gli elementi si aggiungevano i sapori ossia le erbe aromatiche, timo, origano, santoreggia, allium selvatico).

Torta pasqualina
(Nove specie secondo vecchie ricette)

- 1 PAPAVER RHoeas
- 2 Scabiosa ARVENsIS
- 3 Sonchus ASPER
- 4 Tragopogon pratensis
- 5 Salvia pRATENSIS
- 6 plantago lanceolata
- 7 dilleu inflata
- 8 TARAXACUM officinale
- 9 Raphanus Raphanistrum

...
2° ricetta:

- 1 centaurea cyanus
- 2 PAPAVER RHoeas
- 3 MATICA dioica
- 4 melina officinalis
- 5 Medicago sativa
- 6 Sonchus oleracea
- 7 plantago lanceolata
- 8 ONONIS sp.
- 9 BORRAGO officinalis
Beta vulgaris

3° Ricetta

- 1 Sonchus oleraceus
- 2 Hypochaeris RADICATA
- 3 plantago Media-Major
- 4 Salvia pratense
- 5 RUMEX obtusifolius
- 6 HUMULUS Lupulus
- 7 PRIMULA officinalis
- 8 ALLIUM. selvatici
- 9 PAPAVER RHoeas

Si triturrava il tutto e si faceva cuocere con aglio o cipolle in una casseruola con olio e burro, si univa un ettogrammo di riso cotto nel latte, si lasciava raffreddare il tutto e si aggiungevano 6-7 uova, mescolando formaggio grattugiato sale e pepe vigorosamente per ben amalgamare il tutto.

Si versava in una tortiera imburrata e cosparsa di pane grattugiato che si spargeva anche sopra la torta con alcuni pezzi di burro e ramoscelli di rosmarino. Il tutto si cuoceva al forno.

Disegni e ricette:
La torta Pasqualina.
Pagina autografa di Liberese,
da lui donata a Lidia Rianna.