

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“TORTA DI ZUCCA PIETRESE”

Art. 1 – Nome del prodotto

La denominazione “Torta di zucca pietrese” è riservata alla torta rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 – Origini

Verdure, in genere classificate come contorni o protagoniste di zuppe e minestroni, che diventano elemento essenziale di raffinati dolci. Succede con le carote, per dire, ma a Pietra Ligure si usa la zucca trombetta, quella che un tempo era diffusa in tutta la Riviera ed oggi è appannaggio della Piana di Albenga.

Piccola premessa: generalmente, in estate, si usano le "trombette", zucchini verdi, che in effetti sono frutti ancora acerbi, alla maturazione, che avviene a fine estate, infatti, la zucca trombetta diventa molto lunga e di colore tendente all'arancio. Ed è quella arrivata a maturazione che serve per il dolce pietrese, la Torta di Zucca, tipica delle festività natalizie, ancora oggi preparata da moltissime famiglie e da diversi forni del centro storico. Rientra, probabilmente, nella lunga serie delle "gattafure", le antiche torte di verdura tipiche della cucina medievale genovese e ligure, e che vede nella Pasqualina la sua massima espressione.

Il fatto che sia dolce non deve stupire affatto, lo zucchero, tra Medioevo e Rinascimento, è uno dei sapori più ricercati e diffusi, usato anche in abbinamenti che oggi potremmo considerare arditi. Quando mancava lo zucchero, vista la stagione, il dolce veniva dato dai cachi, molto zuccherini, e dello stesso colore della zucca La pasta è quella tipica delle torte liguri, la "pasta matta" (farina tipo 0, acqua, olio e, in questo caso, un goccio di Marsala o di un passito ligure), mentre il ripieno vede la zucca bollita e strizzata (la tradizione pietrese vuole che la zucca, bollita la sera precedente, resti appesa in un sacchetto di cotone per tutta la notte, in modo da perdere l'acqua in eccesso), uvetta, pinoli e zucchero. L'impasto non si copre ma si spalma come fosse una crostata, e si inforna. Il risultato è un dolce semplice, rustico, dal sapore caldo e avvolgente.

Art. 3 – Area geografica di produzione

La zona di produzione della “Torta di zucca pietrese” comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di Pietra Ligure.

Art. 4 – Caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione

Le versioni della torta di zucca sono molteplici, variano si può dire da famiglia a famiglia, ma sostanzialmente ce ne sono due, una di collina, di Ranzi, e una di Riviera.

La versione di Ranzi, a differenza di altre versioni, vede quale principale ingrediente la zucca, preferibilmente le trombette che abbiano raggiunto la piena maturazione di fine estate, e siano ben gialle e corpose, ma sono anche altri tipi di zucca, purché siano di pasta gialla e farinosa. La sua particolarità è l'aggiunta, nel ripieno, della farina di ceci che aumenta la “rusticità” della torta.

La versione della Riviera è più ricca, aromatizzata dal rum e dal marsala alla mandorla che le danno un gusto più elegante.

4.1. Elenco e quantità degli ingredienti

Versione di Ranzi

- gr. 1000 di zucca cotta
- gr. 250 di zucchero
- gr. 150 di pinoli
- gr. 200 di uvetta
- 2/3 cucchiai di farina di ceci
- pasta matta a misura della teglia
- olio di oliva

Versione della Riviera

- gr. 1000 di zucca cotta
- gr. 250 di zucchero
- gr. 200 di uvetta sultanina
- pasta matta a misura della teglia
- olio EVO q.b.
- marsala alla mandorla q.b.
- Rum q.b.
- sale q.b.

4.2. Metodiche di lavorazione

1. cuocere la zucca in forno o comunque con poca acqua e lasciarla colare per almeno una notte;
2. ammollare l'uvetta in acqua o liquore a piacere;
3. preparare la pasta matta ben irrorata di olio;
4. setacciare la pasta della zucca cotta con una forchetta per eliminare la pelle ed eventuali grumi e renderla uniforme e morbida;
5. stendere la pasta matta sul fondo della teglia fino ai bordi;
6. impastare tutti gli ingredienti, condire bene con sale e olio in quantità;

7. versare il composto nella teglia per uno spessore di un cm. o poco più, irrorare la superficie con olio e ripiegare i bordi con la pasta matta;
8. cuocere in forno a 180° per 45-50 minuti.

La pasta matta a misura della teglia, dovrà essere preparata con farina, zucchero, olio EVO, acqua e poco Marsala.

4.3. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione

I materiali e le attrezzature utilizzate sono quelle comunemente in uso nelle attività artigianali e nei pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande.

Art. 5 – Commercializzazione del prodotto finito

All’atto dell’immissione al consumo, il prodotto deve essere chiaramente identificato mediante idonea apposizione di un apposito bollino riportante:

- il nome “**Torta di zucca pietrese**”
- il marchio “**De.Co. Pietra Ligure**”

Il prodotto finito può essere confezionato secondo le norme di legge. In tal caso l’etichetta, da posizionarsi esternamente alla confezione in modo visibile, deve riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione “**Torta di zucca pietrese**”
- marchio “**De.Co. Pietra Ligure**”

I ristoratori che intendano somministrare nel proprio esercizio la “**Torta di zucca pietrese**” dovranno esplicitarne le caratteristiche nei propri menù.

Art. 6 – Controlli e sanzioni

- Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004;
- Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 17/2002;
- Uso improprio di logo e denominazione.

Art. 7 – Logo De.Co. e immagini del prodotto



Versione della Riviera



Versione di Ranzi

