

TORTA ORTIGARA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta Ortigara.



La storia

Il laboratorio dove si produce la "torta Ortigara" nasce nel 1909 ad Asiago come offelleria per iniziativa delle sorelle Carli; nel 1922 la pasticceria Carli fu insignita del diploma e della medaglia d'oro per le specialità di paste e dolci create. Sul finire degli anni '20 fu creata la "torta Ortigara" che acquisì notorietà ben oltre i confini della zona di produzione tanto da venire indicata come dolce tipico di Asiago.

Descrizione del prodotto

La "torta Ortigara" è un dolce secco, preparato in tre pezzature da 500 g, 750 g e 1 kg. La forma è circolare con un'altezza di tre centimetri circa; il colore interno è giallo zabaione, mentre all'esterno si presenta con una morbida crosticina di colore nocciola chiaro. Nei primi 30-40 giorni dalla preparazione la sua consistenza è morbida e fragrante; col passare del tempo tende ad asciugarsi e quindi ideale per essere inzuppata nel vino amabile o passito. Prima di essere consumato questo dolce va cosparso di zucchero a velo.

Processo di produzione

Il processo di produzione è simile a quello di altre torte di simile fattura; i vari ingredienti vengono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria, l'impasto viene inserito in apposite forme e infornato. La particolarità di questa torta sta nella qualità degli ingredienti, specialmente nell'uso di burro prodotto sull'Altopiano di Asiago. Essendo un dolce secco non richiede particolari metodiche di conservazione.

Usi

Ottima a fine pranzo, morbida e fragrante, accompagnata da vino amabile o passito o "tuffata" in esso se di grana più consistente.

Reperibilità

Si trovano in commercio presso pasticcerie e forni nelle varie zone di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Asiago, in provincia di Vicenza.

