

TORTA CIOSOTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta ciosota, la ciosota.



La storia

Dolce di tradizione contadina, la prima produzione accertata della "torta ciosota" è avvenuta nel 1927 in una pasticceria di Chioggia; testimonianze sono presenti nel registro del gruppo Artigiani Pasticceri in Chioggia, nonché in una dichiarazione di dolce tipico locale rilasciata dalla Camera di Commercio di Venezia.

Descrizione del prodotto

La "torta ciosota" è una specialità a base di radicchio di Chioggia e carote. Prodotto dolciario da forno, semi secco e non farcito, di impasto unico fatto su stampo di carta, è di colore prevalentemente marroncino. Gli ingredienti sono: radicchio, zucchero, farina tipo "00", uova, margarina vegetale, nocciole, carote, pan di Spagna, mandorle, lievito, sale, aromi naturali. Il prodotto è ricco di umidità e per questo deve essere commercializzato entro 40 giorni dalla produzione. Si consiglia la conservazione in frigo; è soggetto a calo di peso naturale.

Processo di produzione

Dopo un accurato lavaggio del radicchio di Chioggia e delle carote selezionati si procede alla loro scolatura, taglio e assemblaggio. I componenti secchi (nocciole, mandorle, ecc.) vengono macinati, setacciati e assemblati alle farine secche. Segue la montatura delle materie grasse e liquide con l'assemblaggio di tutti gli ingredienti; l'impasto ottenuto viene inserito in stampi. La cottura si svolge in forno e, dopo raffreddamento, la "torta ciosota" viene confezionata in scatole.

Usi

Ottima nel fine pasto, meglio se accompagnate con ottimo vino dolce o secco.

Reperibilità

La "torta ciosota" si trova in commercio presso pasticcerie e forni nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.

