

TORTA FIGASSA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta figassa, torta di fichi.



La storia

Si tratta di un dolce di tradizione contadina, elaborato con ingredienti poveri, e si presume risalga al periodo successivo alla prima guerra mondiale.

Descrizione del prodotto

La "torta figassa" è un dolce da forno di forma rotonda, prodotto con farina gialla di mais, tuorli d'uovo, fichi secchi macerati in grappa, burro, zucchero, farina di grano tenero "00", sale.

Processo di produzione

Si procede manualmente all'amalgama dei diversi ingredienti: i tuorli d'uovo vengono impastati con lo zucchero e il burro, mescolati con farina di grano tenero e farina di mais e con l'aggiunta finale di fichi secchi macerati nella grappa e tagliati a pezzetti. Il composto viene inserito in apposite forme, cotto, lasciato raffreddare e confezionato, senza bisogno di particolari metodi di conservazione.

Usi

La "torta figassa" è un ottimo dolce a merenda o, meglio a fine pasto, accompagnata con vino dolce o secco.

Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e forni nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

