

TORTA PINZA - PUTÀNA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta pinza - putana; pinza lievitata e non lievitata (a Treviso e Venezia); putàna (pinza, pinsòto); torta vilàna o torta de pàn (Arzignano, Chiampo); Casalina (Altissimo).



La storia

La pinza è un dolce tipico della cultura contadina e veniva consumato soprattutto durante le festività di inizio anno, per l'Epifania in occasione del panevin (falò per bruciare la "vecchia"), o quando in Quaresima davanti ai falò propiziatori. La pinza può essere di due tipi: lievitata e non lievitata.

Descrizione del prodotto

Dolce povero a forma rettangolare o quadrata, molto condito ed aromatizzato, servito a pezzi. Viene prodotto con farina di granoturco oppure farina di grano tenero "00", zucchero, uova, fichi secchi, uva passa, nocciole, noci o i più preziosi pinoli, semi di finocchio, sale, burro, lievito. Nella ricetta casalinga viene utilizzato anche pane vecchio, lasciato ammorbidire nel latte.

In provincia di Vicenza si prepara, ad Arzignano e a Chiampo, la "torta vilàna" o "torta de pàn" che,

similmente alla "casalina" di Altissimo, si rende ancor più saporita e nutriente della "torta putàna", aggiungendo ingredienti della cucina povera, come il pane raffermo, inzuppato nel latte o nel vino bianco. Le ricette di quest'area prevedono, inoltre, di mischiare ingredienti quali i ciccioli ed il miele o la melassa.

Processo di produzione

In un paiolo si fa scaldare il latte, eventualmente con una quota di acqua, con qualche foglia di alloro o altri aromi (cannella, anice, ecc.). Si mescolano farina bianca con metà quantità di gialla; quando il liquido bolle si versano le farine a pioggia continuando a rimestare perché non si formino grumi, come per fare la polenta. La cottura delle farine non deve essere completata: i conoscitori della ricetta originaria parlano di scottare la farina al massimo per mezz'ora. Quando la polentina ha comunque assunto una certa consistenza, si aggiungono burro, strutto, zucchero, poco sale, la frutta secca e candita: nocciole, noci, mandorle o pinoli, uvetta (fatta rinvenire per tempo nella grappa), fichi secchi in parte sostituibili con prugne. Si possono inserire anche mele tagliate a fette sottili ammorbidite e poi spadellate in poco burro. Si mescola per bene e, quando intiepidito, si possono aggiungere uova e, volendo, grappa o vino bianco forte. Altre versioni della "torta putàna" prevedono l'aggiunta di un paio di panini ammolati nel latte, di mezzo bicchiere di vino bianco e la sostituzione dello zucchero con 200 g circa di melata, l'aggiunta di una manciata di ciccioli ("zizoli") di maiale per conferirle maggior sapore e condimento. Alla fine, deve risultare un impasto abbastanza sodo, in grado di restare in forma. La cottura avviene in forno a 180 °C per circa un'ora, entro uno stampo a sponde alte, imburato e cosparso di pane grattato. La parte superiore della torta può essere cosparsa di fiocchi di burro, per non asciugarsi troppo e fare una bella crosticina dorata. La "putàna" va servita tiepida. Potendosi conservare in frigorifero a 4 °C per alcuni giorni, conviene ripassarla in forno prima di servirla.

Usi

Ottima accompagnata con un vino dolce spumante e frizzante.

Reperibilità

Si trova presso pasticcerie e panifici della zona di produzione o nei menù di alcuni ristoranti.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, Sinistra Piave, in particolare i comuni di Conegliano e Vittorio Veneto per la tradizione della pinza lievitata.

Provincia di Treviso, Destra Piave, in particolare Treviso e i comuni limitrofi; Venezia e i comuni della provincia; in provincia di Vicenza i comuni di Arzignano, Chiampo, Altissimo e la città di Padova per la tradizione della pinza non lievitata.

