

La torta di riso? Altro che finita, è una “gattafura” della tradizione

di **Elisa e Stefano Pezzini**

08 Novembre 2021 - 15:42

LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI



A CURA DI ELISA E STEFANO PEZZINI **IVG.it Ge24.it**

Dici torta di riso e subito ti viene in mente l'accoglienza ligure, grazie alle scenette di Balbontin e Ceccon, dove la torta di riso è immancabilmente finita. In effetti la torta di riso, per la cucina ligure, è tradizione e gusto.

Certamente rientra nelle “gattafure” di cui abbiamo parlato tante volte, le torte ripiene. Una volta si acquistava, a fette, nelle “sciamadde” (i forni e le friggitorie) di Genova e Savona, e ancor prima si preparava nelle famiglie, soprattutto nelle vallate del genovesato. Non esiste, come quasi sempre nella cucina tradizionale, una ricetta sola, ogni zona, ogni famiglia si potrebbe dire, ha la sua e, naturalmente, pensa sia quella originale.

Nella cuciniera genovese di Emanuele Rossi, 1865, la ricetta prevede riso bollito da passare in un soffritto di olio, cipolle e funghi, ma altre ricette non prevedono nessuna verdura e nessun soffritto. Sia come sia la torta di riso si perde nella storia della gastronomia ligure. Eppure in Liguria di riso non ce n'è, però..., però proprio dalle valli dell'entroterra, partivano ogni anno, al tempo della raccolta del riso nel novarese nel vercellese, decine di donne che, per contribuire al mantenimento della famiglia, si trasformavano in mondine.

Venivano pagate con denaro, ovviamente, ma anche con una certa quantità di riso. A questo si deve aggiungere che il riso la Liguria, Genova soprattutto, lo conosceva da tempi storici, frutto dei commerci che la Superba aveva con gli arabi. Non è un caso che uno dei piatti della cena “povera”, delle vallate, fosse il riso cotto nel latte. E probabilmente, proprio da quel riso avanzato, per la serie non si butta via niente in cucina, soprattutto se

sei in Liguria, dove le risorse spesso non erano abbondanti, fosse trasformato in una buona base per un ripieno, magari aggiungendo del formaggio, oggi usiamo il parmigiano, all'epoca forse la prescinseua, qualche aromatica o, un po' di pepe, con parsimonia, naturalmente.

Abbinamento enologico in bianco, direi una bianchetta genovese, che ben si sposa alla delicatezza del riso perché, nonostante Balbontin e Ceccon, la torta di riso non è ancora finita.

“Liguria del gusto e quant'altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).