



La vera torta di Imola

La Vera Torta, anche detta Torta degli sposi (la tòrta di spus), è un dolce poco noto fuori dal circondario di Imola ma per le famiglie imolesi è la torta delle grandi occasioni.

È il dolce del ricordo. Tutte le arzdore, le padrone di casa e massaie, custodiscono la ricetta tramandata da generazioni. La Vera Torta è infatti antichissima. Già nel 1737, le suore del Convento delle Domenicane di Imola la preparavano nei giorni festivi, durante le visite del Padre priore e per la festa della Beata Vergine del Rosario.

Cucinare la Vera Torta, per l'arzdora, era ed è un vero rito. Un tempo la teglia era di rame stagnata, il roto di rame faceva bella mostra di sé appeso al muro, nelle occasioni delle feste l'arzdora metteva in opera il roto dove poneva l'impasto, alla mattina di buon'ora portava la tortiera dal fornaio che la cuoceva quando aveva finito l'ultima cotta del pane.

La ricetta depositata riprende quella del Vecchio Forno del Molino di Imola di Renato Quattrini e della moglie Domenica, fornai che per anni hanno esercitato la loro attività nel Borgo Santo Spirito.

Un particolare: buona regola è quella di decorare la Vera Torta con alcuni fiori commestibili, posti su un lato o al centro. Consigliati: Rosa in boccio, Viola del pensiero, Primula, Lavanda, Magnolia, Mimosa.

La ricetta:

500 g di ricotta vaccina o di pecora ben sgocciolata;
400 g di zucchero grezzo di canna;
250 g di mandorle pelate tostate e tritate;
125 g di amaretti sbriciolati;
200 g di cedro candito sminuzzato;
8 uova fresche;
1 baccello di vaniglia.

Per la bagna:

150 ml di liquore mandorle amare;
50 ml di liquore Alchermes.