



Torta Grassa castiglione

La torta grassa è il più tipico e tradizionale dei piatti castiglionesi.

È un timballo di riso, insaporito da ingredienti della cucina povera montanara. Tale piatto viene consumato sia come aperitivo sia come piatto unico. Da sempre è consumato nei giorni di festa, anche se con la modernità è diventato di 'moda' consumarlo quando si vuole, soprattutto come aperitivo, sorseggiando un calice di pignoletto o prosecco.

Come può un prodotto gastronomico in cui l'ingrediente principale è il riso avere una forte tradizione storica nel crinale appenninico bolognese?

Le torte di riso salate sono perlopiù legate alla zona ligure. La torta di riso è una preparazione tipicamente quattrocentesca tramandata dai ricettari di Mastro Martino di Como, che riporta per primo, tra il 1450 e il 1467, la ricetta della torta di riso bolognese (torta degli addobbi), che però è dolce. Questo Martino era originario di Blenio, un feudo che nel Trecento i Visconti avevano attribuito ai nostri Pepoli. Si ritiene pertanto che l'introduzione di tale piatto a Castiglione sia dovuto alla lunga presenza della Famiglia Pepoli, che ha inciso in maniera profonda in tutti gli aspetti della storia castiglione.

Quanto all'aggettivo "grassa", anticamente molte ricette prevedevano due varianti, con una versione per i giorni che il calendario imponeva di penitenza e ristrettezze "MAGRA", e una per quelli della festa "GRASSA".

Gli ingredienti per preparare una perfetta torta grassa castiglione sono i seguenti:

- Riso bollito nell'acqua (base) possibilità di bollire in metà acqua e metà latte (variante)
- Uova fresche
- Salsiccia, pancetta di suino macinate (base) possibilità di combinare assieme a guanciale di suino e/o macinato bovino (variante)
- parmigiano reggiano grattugiato (base) possibilità di usare grana padano variante)
- sale
- pepe
- noce moscata