

23 Febbraio 2021

Torta Sbrisolona, rustica e croccante delizia mantovana

Pochi e semplici ingredienti per un dolce dalle origini povere che ha saputo conquistare anche i palati più raffinati



Mantova

La **torta Sbrisolona** è un dolce mantovano dall'anima rustica che sa conquistare anche i palati più raffinati. Croccante e gustosa la torta Sbrisolona è fatta di **ingredienti semplici** ma impeccabili e, una volta pronta, va spezzata dandole un colpo al centro per poi mangiarla con le mani. Perché la Sbrisolona, come svela il nome stesso, è fatta da un **impasto duro ma friabile**, gustoso e delicato allo stesso tempo. In dialetto mantovano "brisa" significa proprio "briciola", e le origini di questa ricetta si ritrovano nella cucina povera dei contadini che, sbriaciando insieme farina di mais, nocciole e strutto, davano forma a una torta gustosa e, ancora oggi, perfetta in ogni occasione.

La nascita [1] della torta Sbrisolona si colloca tra il XVI e il XVII secolo. La sua ricetta si è però **affinata nel tempo**, diventando sempre più accattivante. Una delle tappe fondamentali è stata l'aggiunta di mandorle, zucchero e spezie: una variazione che si attribuisce alle cucine di **corte dei Gonzaga**. La lista degli ingredienti si è dunque arricchita negli anni per arrivare all'odierna ricetta [2] mantovana che, tra gli ingredienti, annovera anche la farina bianca di grano tenero da combinare alla farina gialla di mais. L'impasto, dalla tipica consistenza sabbiosa, viene **lavorato a mano**, quindi cotto nel forno dove diventa croccante e irregolare. La Sbrisolona ha sempre occupato un posto d'onore nella gastronomia mantovana: è di certo una delle torte secche più note di queste terre e oggi figura anche nell'elenco dei **Prodotti agroalimentari tradizionali** (Pat) della Lombardia.

La Sbrisolona è ottima come dolce da **fine pasto** accompagnata al caffè o al vin santo. La sua consistenza friabile e il suo sapore rustico si abbinano alla perfezione con la grappa o altri liquori, ma anche al brandy invecchiato, oppure può essere valorizzata con una **crema di zabaione**. L'usanza delle cene tra amici la vuole accompagnata anche solo da sorsi di vino dolce come una Malvasia, oppure un Passito di Pantelleria. La torta Sbrisolona sa farsi amare anche all'ora del tè, o sgranocchiata a merenda, ed è buonissima anche **al mattino**

inzuppata nel latte o accanto a caffè caldo. Di questa specialità non mancano certo le **varianti**, che la vedono preparata con l'aggiunta di nutella o marmellata, oppure in versione vegan o ancora nella variante mini da gustare come un pasticcino. La torta Sbrisolona è davvero buona per ogni occasione e ogni palato, e in più, proprio per il suo caratteristico impasto, è un dolce che si conserva a lungo.

Links

[1] <https://www.taccuinigastrofici.it/ita/news/moderna/pasticceria/Sbrisolona-dei-Gonzaga.html>

[2] <https://www.mantova.com/torta-sbrisolona/>