

Torta Baciocca: origini, storia e varianti della torta di patate e cipolla

scritto da Carmen Bilotta | 23/10/2019



Avete mai sentito parlare della gustosa torta di patate e cipolla tipica dell'Appennino ligure, cotta su uno strato di foglie di castagno?

La **Torta Baciocca** è una ricetta molto antica, non scritta su carta, ma tramandata di generazione in generazione e declinata in diverse varianti. Si tratta di una **torta rustica di patate e cipolla** tipica dell'Appennino ligure, cotta tradizionalmente su uno strato di foglie di castagno. Semplice nell'esecuzione e molto economica, ha una farcitura povera con pochi ingredienti ma nutrienti.

Cenni storici sulla Torta Baciocca

La storia della Baciocca è piuttosto controversa e varia di paese in paese. Sebbene conservi sostanzialmente invariati gli elementi principali, infatti, ciascuna località tende ad appropriarsene la paternità.

Se provare a ricostruirne l'origine si è rivelata un'impresa ardua, altrettanto difficile è stato recuperare la ricetta originale. Le **cuciniere genovesi non la menzionano**, verosimilmente perché patrimonio di confine, ma non è stato neppure possibile recuperare una ricetta scritta che sembrerebbe non esistere affatto. Neppure le persone più anziane la possiedono, forse, perché come alcuni raccontano è sempre stata tramandata oralmente, quasi fosse una preghiera.

Quel che è certo è che tutti sembrano conoscerla bene anche se **ognuno la fa "a modo suo"**, il che lascia pensare che la **Torta Baciocca** più che una ricetta vera e propria rappresentasse tradizionalmente l'affettuosa e generosa offerta di un piatto all'ospite attraverso il poco di cui le massaie disponevano.

Di essa possiamo affermare con certezza che **si tratta di un piatto tradizionale anche se non proprio antichissimo**, come tutti i piatti a base di patate, e che con tutta probabilità sia di origine contadina. La ricetta è oggi **diffusa nell'entroterra del Levante genovese**: l'area di provenienza è quella della **Valle Sturla**, della **Val Graveglia** con i loro territori, e l'alta **Val di Vara**, ai confini con la Lunigiana, fino a spingersi nella Val di Taro.

È singolare che il paese che ne rivendica la primogenitura si trovi fuori dalla Liguria: **Santa Maria del Taro**, considerato ultimo avamposto della provincia di Parma, unito a Chiavari e al Levante ligure dalla statale del passo del Bocco, una trentina di chilometri di tornanti e panorami mozzafiato. È proprio qui, nell'enclave ligure in terra parmense, che la **Baciocca** è considerata un vero e proprio culto. Più precisamente sono **Santa Maria del Taro** e **Prato Sopralacroce**, frazione di Borzonasca, a contendersi l'origine della torta salata, a testimonianza di come i confini amministrativi a volte ignorino le tradizionali vie dello scambio e del commercio tra le valli e le loro comunità.

Origini della ricetta, dalle ipotesi leggendarie alle più accreditate

Esistono diverse spiegazioni circa la **nascita della Baciocca** e se c'è chi vorrà convincervi che "Baciocco" fosse detto l'impasto "matto", realizzato con acqua e farina, con cui si realizza la sfoglia. Altri, invece, avanzano l'ipotesi che la torta salata venne così chiamata in **onore di Elisa Bonaparte**, sorella del più famoso Napoleone, detta appunto "**la Baciocca**" per aver sposato Felice Baciocchi, duca di Massa e Carrara, Lucca e Piombino. Sulla duchessa ancora oggi se ne dicono di tutti i colori: pare, infatti, fosse molto bella e desiderata ai tempi e, forse, anche per questo qualcuno decise di attribuire il suo soprannome a questa ricetta altrettanto appetibile.

Nella **Val D'Aveto** si racconta, invece, che il nome della torta derivi da una buffa donnina, originaria di Costapelata, che tutti chiamavano "baciocca". Proprio a lei, dunque, sarebbe da attribuirsi la ricetta di questo piatto divenuto poi tipico della cucina di questi luoghi.

La tradizione locale, tuttavia, fa per lo più riferimento a quella che potrebbe essere definita la **versione ligure del ratto delle Sabine**. Pare, infatti, che soltanto nel secolo scorso la Baciocca abbia scavalcato il passo per emigrare in terra ligure a Prato Sopralacroce, Borzonasca e paesi limitrofi dell'alta via appenninica, e a quanto si dice, per l'intraprendenza dei montanari liguri che, risalendo alle sorgenti del Taro, cercavano moglie tra le ragazze emiliane di Santa Maria, rinomate per la bellezza e l'abilità di cuoche.

A tal proposito si racconta che a Santa Maria del Taro vivessero più ragazze che ragazzi e che “baciocche” fossero chiamate le più belle e più brave nel realizzare proprio questa ricetta. Appena la notizia si diffuse a Prato Sopralacroce, i ragazzi organizzarono un vero e proprio rapimento delle fanciulle. In realtà, sembrerebbe che la maggior parte delle giovani si trasferì volontariamente in questo paese e solo dopo aver contratto regolare matrimonio.

Comunque siano andate realmente le cose, sta di fatto che le “baciocche” portarono con loro, oltre la grande bellezza, anche i saperi e i sapori legati alle ricette del loro paese di origine, compresa quella della **celebre torta di patate e cipolla** che in breve tempo si diffuse in tutto il Tigullio.

A conferma di ciò rileviamo che ancora oggi nel mese di luglio, proprio a Prato Sopralacroce si svolge una **sagra tradizionale dedicata alla Baciocca**; una bella festa ormai giunta alla ventiduesima edizione, capace di attirare ogni anno moltissimi amatori del luogo e dei suoi piatti tipici, di cui la Baciocca è la protagonista indiscussa e che in questa occasione è possibile gustare preparata secondo la tradizione.

Pochi e poveri gli ingredienti ma essenziali

Nella **Baciocca** non c'è ingrediente che non abbia il suo perché, a partire dalle **foglie di castagno** considerate essenziali per la buona riuscita della torta, visto il profumo e l'aroma unico che esse rilasciano in cottura attraverso i tannini. Raccolte in estate direttamente dagli alberi, esse vengono legate in piccoli fasci e così conservate. Prima di essere utilizzate, si immergono nell'acqua bollente per poi essere posizionate sotto un peso che pressandole ne distenda i bordi.

La patata Quarantina

Un altro elemento per il successo della ricetta è la **qualità delle patate**, il cui sapore viene esaltato particolarmente in questo piatto. Sebbene, in linea di massima, sia possibile utilizzare le pregevoli patate di montagna, tradizione vuole che sia da preferire la **patata Quarantina**, una varietà **coltivata tradizionalmente sulle montagne dell'Appennino genovese**, caratterizzata da un gusto estremamente delicato e da una pasta non farinosa.

Il termine “quarantina” si riferisce comunemente alle varietà più adatte ai cicli colturali brevi a cui si aggiunge “bianca” per il colore della pasta. Assieme alla **quarantina prugnona**, a pasta violacea, si racconta che per buona parte nel XX secolo fosse diffusa e rinomata nel genovesato; tuttavia le fonti e i documenti pervenutici, dimostrano come la sua introduzione in Liguria sia antecedente a tale data.

Vero e proprio orgoglio ligure, questa varietà di patata è stata riportata in auge a metà degli anni Novanta del secolo scorso, ad opera di alcuni agricoltori che per favorirne il rilancio e la tutela, nel 1997, si sono riuniti nel **Consorzio della Quarantina**, a cui la Baciocca deve parte del suo successo. Proprio la ricetta della Torta Baciocca, fino allora sconosciuta ai più ma preparata a livello casalingo, fu scelta come piatto da abbinare alla patata nella fase di rilancio e valorizzazione del tubero.

Segreti nell'esecuzione della ricetta

L'esecuzione tradizionale della ricetta prevede che l'impasto avvenga all'interno del **turtà**, una sorta di tagliere di legno, ricoperto di foglie di castagno bagnate, che dovranno fungere da letto aromatizzante della Baciocca. Altrettanto particolare è la **cottura della torta**, che prevede un sistema evidentemente legato alla terra da cui la ricetta proviene.

La Baciocca, infatti, deve **cuocere all'interno di una campana di ghisa o terracotta** che fa da copertura al testu, testo, una lastra anch'essa realizzata in ghisa. Il testo viene scaldato dalla brace rovente di un forno a legna. Una volta raggiunta una temperatura adeguata, questo viene liberato dalle braci, spostate ai bordi, e su di esso viene fatta scivolare la Baciocca, utilizzando il turtà, operazione questa facilitata proprio dalla presenza delle foglie di castagno che, oltre a conferire un maggiore aroma alla torta, fanno sí che per la cottura sul testo non sia necessario utilizzare un tegame.

A questo punto la torta può essere coperta con la campana che dovrà, a sua volta, essere sigillata, mentre attorno al testo si andrà a riposizionare la brace calda. La campana di terracotta cuocerà per riverbero il contenuto del tegame: una cottura che potremmo definire per induzione sebbene molto arcaica. La Baciocca dovrà cuocere per circa venti minuti o mezzora e solo a cottura ultimata potrà essere rimossa la campana.

Varianti della torta Baciocca

Nel corso del tempo, nei diversi paesi, le massaie costrette a fare di necessità virtù hanno spesso giocato con la fantasia e la creatività, personalizzando la ricetta attraverso svariati ingredienti. Proprio questo giustificerebbe la presenza delle **diverse varianti della ricetta originale**, che si dice siano almeno cinque.

C'è, infatti, chi aggiunge le verdure, per lo più bietole, funghi o carote e chi profuma l'impasto con del rosmarino o del prezzemolo o entrambi. Alcuni preparano la Baciocca con la sfoglia in luogo della pasta matta, altri preferiscono realizzarla senza (pochi per la verità), e c'è perfino chi la ricopre con un secondo strato di pasta.

Una versione più ricca presenta, infine, nello strato superiore la **Prescinseua**, la cagliata fresca di latte vaccino tipica della provincia di Genova alla base di tante ricette tipiche. Se nella Val Sturla le patate sono affettate e alternate a un ripieno di magro, nella Val Graveglia queste sono schiacciate e mescolate agli altri ingredienti.

Oggi la torta Baciocca è preparata in quasi tutti gli agriturismo del Parco dell'Aveto come pure dai ristoranti e dalle trattorie, in Val Graveglia soprattutto, dove la ritroviamo servita come antipasto sia in una versione più simile alla ricetta originale che arricchita da ingredienti diversi, nuovi e a volte ricercati, nelle versioni per così dire "gourmet".

[Vai alla ricetta passo per passo](#)

Dove mangiare una buona Torta Baciocca

Oggi è possibile gustare una Baciocca, realizzata secondo la ricetta tradizionale, alla **Trattoria La Brinca** di proprietà della famiglia Circella. Il locale offre non solo ristorazione ma anche "*càneva con fùndego da vin*", cioè osteria con bottega e cantina come si usava dire nel passato.

Si trova salendo da Chiavari a Ne e oltre la Baciocca propone i piatti di terra della tradizione contadina della Liguria di Levante, legata ai prodotti locali e alle stagioni.

La Brinca

Via Campo di Ne, 58 - Ne (GE)

[Sito web](#)

Consigliata anche l'**Osteria da Vittorio a Chiavari**. Aperta nel 1925, ancora oggi continua ad usare

una carta gialla come tovaglia, dove la scritta “Osteria con cucina” rivela il vero significato della parola: un locale dove nel passato si poteva anche mangiare, ma fondamentalmente si andava per bere un bicchiere di vino e magari scambiare due chiacchiere con gli altri avventori. Qui oltre alla Baciocca è possibile gustare molti dei piatti tipici della tradizione genovese e ligure in generale.

Osteria da Vittorio

Via Bighetti, 33 - Chiavari (GE)

[Facebook](#)

Per coloro che si trovassero nella Val D’Aveto consigliamo una sosta al **Ristorante La Rocca** a Santo Stefano D’Aveto che, in ogni momento dell’anno, oltre alla torta Baciocca, propone menù derivati dalla ricerca delle tradizioni locali, liguri ed emiliane.

I piatti tradizionali sono realizzati seguendo le ricette locali, proprie della cucina tipica genovese, e i sapori veri della montagna e della Val D’Aveto, come i funghi, la patata quarantina, il formaggio San Stè. Ottimo il pesto ligure, i salumi piacentini, la fonduta di formaggio San Stè e il fritto misto all’italiana.

Ristorante La Rocca

Località Rocca D’Aveto, 93 - Santo Stefano D’Aveto (GE)

Sito web