

Tarta o torta di Santiago, l'antico dolce dei pellegrini di Santiago di Compostela

scritto da Carmen Bilotta | 02/10/2017



Ricetta tradizionale della cucina galiziana, è un dolce semplice e gustoso con un impasto a base di mandorle, uova e zucchero.

La **Tarta o Torta di Santiago** è una specialità della Galizia, ideale a fine pasto e da accompagnare da un buon vino da dessert che la tradizione raccomanda di servire molto freddo. Apprezzata per la sua bontà e le innegabili virtù ricostituenti, potremmo definirla un vero e proprio dolce storico in quanto **si consuma in Spagna fin dal XVI secolo** soprattutto intorno al 25 luglio allorché, in Galizia, si festeggia San Giacomo e nei primi di agosto.

Origini e storia

La fama della **Torta di Santiago** è, senza dubbio, legata al pellegrinaggio di **Santiago de Compostela**, il che ne attesterebbe anche l'origine galiziana. Non si conosce il motivo per cui essa sia stata associata a San Giacomo il Maggiore, patrono di Spagna, ma è certo che venga venduta in gran parte dei panifici delle città e dei paesi che si affacciano lungo il percorso del Cammino di Santiago. In particolare, viene offerta ai devoti che ogni anno attraversano la lunga strada che da

Roncisvalle si snoda fino alla cattedrale di Santiago, dove accorrono per rendere omaggio alla tomba del Santo.

Le prime testimonianze relative alla torta, risalgono al Medioevo quando le mandorle erano ancora considerate un lusso riservato ai nobili. È in particolare uno studio sulle tradizioni gastronomiche iberiche a dirci che, nel 1577, un dolce chiamato *Tarta real* (reale torta), venne presentata in occasione degli studi e della visita di **Don Pedro de Porto Carrera** all'Università di Santiago. Gli ingredienti e le caratteristiche, che sembrano i medesimi, fanno ritenere che si trattasse proprio di quella che oggi chiamiamo Torta di Santiago.

Solo sul finire del 1800, tuttavia, è possibile rintracciare la prima ricetta scritta attendibile, su cui si basa l'attuale torta e a cui risulta strettamente legata la recente certificazione IGP europea. Essa proviene dalle note facenti riferimento al *Cuaderno de confiteria* (Libro di pasticceria) di **Luis Bartolomé de Leybar** che, nel 1838, si riferisce ad essa chiamandola **Tarta de almendras** (torta di mandorle).

Testimonianza della ricetta si troverà anche in *El confitero y el pastelero* (Il confettiere e il pasticcere) di **Eduardo Merín**. Prima del XX secolo il prodotto non compare nei ricettari spagnoli e, per tale motivo, fino ad allora fu considerata specialità regionale.

La Croce di Santiago, emblema della torta

Più recente, invece, è l'apposizione della **Croce di Santiago sulla superficie del dolce** che risalirebbe al 1924 ad opera di **José Mora**, pasticcere e fondatore di "*Casa Mora*", la più grande pasticceria compostelana di quei tempi.

La decorazione, che in seguito ne diverrà la caratteristica, ottenne immediatamente un grande successo prima in Galizia e poi nel resto del Paese. Essa è il simbolo di un antico ordine monastico-militare fondato, nel XII sec., nel Regno di Leon e reso dinastico nel 1482. Anche l'ordine, come la torta, avrebbe preso il proprio nome dal Santo patrono di Spagna, sotto la cui egida nel IX sec., i cristiani di Galizia e Asturie iniziarono a combattere i musulmani di Spagna.

Esiste anche una versione della Tarta de Santiago con impressa, in luogo della Croce di Santiago, l'effigie di una famosa capasanta, la **Coquille Saint Jaques meglio conosciuta come Conchiglia del Pellegrino** e considerata il vero simbolo del pellegrinaggio. Tradizione vuole che i pellegrini in passato raccogliessero sulle spiagge della Galizia e lungo le coste di Fisterra, proprio queste conchiglie che poi cucivano sul mantello e sul cappello che indossavano lungo il tragitto per dimostrare di aver raggiunto e visitato la tomba di San Giacomo. Le stesse conchiglie, custodite con grande cura e rispetto, avrebbero costituito anche una sorta di certificazione dell'avvenuto pellegrinaggio, da esibire alle autorità preposte una volta rientrati nei luoghi natii, così da ottenere esenzioni dalle tasse e dal pagamento dei pedaggi lungo il viaggio.

Oggi la conchiglia con al centro l'immagine rossa della croce di Santiago, è attaccata ed esibita con orgoglio sugli zainetti dei pellegrini, spesso fin dalla partenza. Un simbolo di riconoscimento utile a differenziare i devoti dai semplici turisti e per far sì che vengano riconosciuti dalle persone residenti lungo il percorso che, spesso, li invitano ad entrare in casa per rifocillarsi, sfamarsi o trascorrervi la notte.

Riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta della Tarta de Santiago

La **Tarta de Santiago** è identificata come **prodotto tipico galiziano** e, dal 1996, è stata inserita nell'**Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali**, pubblicato dal Ministero dell'Agricoltura,

della pesca e dell'alimentazione.

I prodotti a base di mandorla, che in passato erano appannaggio delle classi più agiate, ad un certo punto hanno avuto una diffusione maggiore, integrandosi completamente nella cucina locale, nonostante la scarsa presenza di mandorli sul territorio. Tra queste ricette, la Tarta de Santiago si è distinta sia per il suo aspetto che per le sue qualità organolettiche, che le conferiscono sapore e consistenza peculiari.

Anche per questo motivo, il 3 marzo 2006, essa è stata iscritta nel **registro IGP - Indicación Geográfica Protegida**. La certificazione specifica che la zona di produzione della Tarta de Santiago IGP comprende l'intera Comunità Autonoma di Galizia e che la preparazione deve seguire la ricetta tradizionale riconosciuta nel territorio di produzione. Tra le altre cose, il disciplinare prevede che:

- la torta autentica **non contenga farina**. Viene anche tollerata una versione con una base con fondo di rivestimento, i cui strati dovranno rappresentare al massimo il 25% del suo peso totale. Gli strati potranno essere costituiti da pasta sfoglia, realizzata con farina di grano duro, burro, acqua e sale, oppure da **pasta brisé** o pasta frolla, composta da farina di grano, burro, zucchero raffinato, uova, latte e sale;
- mandorle e zucchero rappresentino, ciascuno, almeno il 33% del peso totale della torta, mentre il 25% di esso sia costituito dalle uova;
- le mandorle debbano essere di prima qualità, nello specifico delle varietà mediterranee Comuna, Marcona, Mollar, Largueta e Planeta;
- altri ingredienti ammessi sono solo zucchero a velo o glassato, scorza di limone grattugiata, cannella, vino dolce, brandy o grappa di vinaccia;
- esternamente la torta sia rotonda mentre all'interno dovrà presentarsi di colore dorato e consistenza spugnosa e granulosa;
- il sapore coincida con quello tipico di mandorla, con aroma distinguibile di mandorla e d'uovo.

Ricetta della Tarta o Torta di Santiago IGP

Ingredienti

- 5 uova
- 250 gr di zucchero semolato
- 250 gr di mandorle pelate, tostate e tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- Scorza grattugiata di un limone non trattato
- zucchero a velo per la decorazione q.b..

Procedimento

Separare i tuorli dagli albumi e montare a neve ferma questi ultimi. In una ciotola, mescolare le mandorle pelate, tostate e tritate con lo zucchero. Aggiungere i tuorli uno per volta e sbattere vigorosamente il composto. Aggiungere la scorza del limone grattugiata, la cannella e continuare a mescolare affinché tutti gli ingredienti si amalgamino bene.

Aggiungere, gradualmente, gli albumi montati a neve avendo cura di unirli delicatamente al composto di tuorli e zucchero, mescolando dal basso verso l'alto, così da evitare che gli albumi si smontino.

Rivestire uno stampo di circa 22 cm di diametro con un foglio di carta forno bagnato e strizzato o, in alternativa, imburrare e infarinare leggermente lo stampo. Versare all'interno il composto e cuocere

a 180° per circa 40 minuti o fino a quando la torta non apparirà leggermente imbrunita. Sfornare e lasciare raffreddare completamente.

Per **decorare il dolce**, procurarsi o realizzare da sé con del cartoncino la silhouette della Croce di Santiago. Posizionarla sopra la torta, spolverarne la superficie con lo zucchero a velo rimuovendo, poi, il cartoncino.

La Tarta de Santiago conserva la sua morbidezza e fragranza se conservata in luogo fresco e asciutto.