



Comune di San Benedetto Po  
Provincia di Mantova  
Settore Affari Generali e Cultura  
Via E. Ferri, 79  
tel. 0376/623011 – fax 0376/623021  
e-mail: [protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it](mailto:protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it)  
sito internet: [www.comune.san-benedetto-po.mn.it](http://www.comune.san-benedetto-po.mn.it)  
P.IVA e Cod. fisc. 00272230202



## Scheda identificativa della “Torta di tagliatelle De. C.O. di San Benedetto Po”

La Torta Tagliatella (o di tagliatelle) è un dolce squisitamente autoctono, figlio di quella tradizione dolciaria che ci è propria fino al midollo, bandiera antica e inossidabile che rinvia *mente e corde* ad antichi fasti e splendori della mensa, se è vero che questa torta si trovava sulle tavole dei Gonzaga e oggi risulta tramandata, nel contesto di una sempre viva tradizione, attraverso una sedimentazione collettiva sull'intero territorio mantovano con speciale riferimento alle zone dell'Oltrepò. Tant'è che il comune di San Benedetto Po l'ha inserita tra i prodotti che potranno portare il marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).

Qui si ritrova traslato nel dolce un modello tipicamente salato, ossia le tagliatelle, che ad un certo punto assumono le caratteristiche del dolce di rango assoluto, nella fantasia senza limiti che contraddistingueva i grandi scalchi di una stagione immortale. Non conosciamo, ahinoi, l'inventore di tanta leccornia, che ebbe la brillante e geniale idea di combinare un elemento salato di pasta, quali sono le tagliatelle, mutandolo in dolce e associandolo alle mandorle; ma, è del tutto chiaro che gli dobbiamo molto.

Dissentiamo da altre interpretazioni che vogliono la *taiadlina* essere una torta alla portata di tutti e per qualunque circostanza; l'indagine che abbiamo portato avanti in questi anni ci racconta, al contrario, come questo straordinario vessillo di una mantovanità aristocratica sia il rinomato dolce delle feste, delle famiglie abbienti, legato a rituali di abbondanza che poi, come sempre accade, viene lentamente fagocitato da un ambito di tradizione che tutto accomuna, quando non ci sono più gli steccati che dividono le classi sociali e determinano scelte diverse anche a tavola. Comunque sia si tratta di una torta che ha radici antiche, sulla quale prima di consumarla alcuni “superaffinati” spruzzano, per profumarla e ammorbidirla, un poco di liquore: maraschino, alchermes, porto, sassolino, grappa aromatica, ecc.

In altre realtà la torta è accompagnata da cioccolato tra gli ingredienti, uno *status symbol* che un tempo, ormai lontano, certificava la diversità di chi poteva permettersi un lusso che, in questi termini, non è più percepibile.

Oggi la vediamo ovunque: nelle pasticcerie, nei forni, servita nei ristoranti e, *menomale*, realizzata spesso e volentieri in famiglia, oltre che esportata con facilità a casa di amici o conoscenti foresti, in veste di ambasciatore della nostra terra. Ricordiamo al proposito come questa torta già compaia nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia.

### Art.1

#### Identificazione

La De.C.O. della Torta di tagliatelle di San Benedetto Po é riservata al dolce che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalla presente scheda identificativa.

### Art.2

#### Zona di Produzione



Progetto di servizio civile  
nazionale anno 2013





Comune di San Benedetto Po  
Provincia di Mantova  
Settore Affari Generali e Cultura  
Via E. Ferri, 79  
tel. 0376/623011 – fax 0376/623021  
e-mail: [protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it](mailto:protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it)  
sito internet: [www.comune.san-benedetto-po.mn.it](http://www.comune.san-benedetto-po.mn.it)  
P.IVA e Cod. fisc. 00272230202



La De.C.O. della Torta di tagliatelle di San Benedetto Po é esclusivamente riservata al dolce prodotto all'interno del territorio di San Benedetto Po.

### Art. 3

#### Ingredienti

Per la pasta: farina di grano tenero, uova fresche

Per il ripieno: zucchero semolato, burro, mandorle pelate, amaretti (facoltativo).

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente, ed in particolare di: lievito di birra, amido, grassi vegetali, siero di latte e derivati, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

### Art. 4

#### Metodo di preparazione

Così in un ricettario ottocentesco<sup>1</sup>:

Si prende 12 oncie mandole, 10 oncie zucchero; si pestano bene le mandole dopo di averle mondare. Mezza fetta cedro condito tagliato ben fino; si unisce alle mandole. Un poco sale.

Si prende poi per fare la cassa 4 pugni di farina Milano 1 ½ gotto burro liquefatto, il resto acqua. Si getta nella detta farina, s'impasta bene, si lascia riposare pochi minuti; si unge lo stampo col burro di quello che si è liquefatto in un recipiente, occorendone 1 libra in tutto.

Dopo di aver guarnito lo stampo vi si mette 8 pugni di mandole, poscia le tagliatelle, quindi 3 cucchiari di burro; così fino che si avrà terminato. Si cuoce al forno.

Attualmente:

Si prepara la classica sfoglia con farina e le uova per poi ricavare sottilissime tagliatelle, da far essiccare un po' prima dell'uso. In una ciotola si mescolano le mandorle, lo zucchero ed eventualmente gli amaretti o il cioccolato. In una tortiera imburata si mette uno strato di tagliatelle, lo si cosparge con l'impasto di mandorle distribuendo sopra qualche ricciolo di burro sparso. Si continua alternando questi strati fino all'esaurimento degli ingredienti.

Si cuoce in forno a temperatura moderata per circa 40 minuti, fino a quando il colore diventerà dorato in superficie.

### Art. 5

#### Controllo e certificazione

La produzione della Torta di tagliatelle De.C.O. di San Benedetto Po avviene sotto controllo della commissione comunale preposta alla De.C.O. istituita dal Comune di San Benedetto Po.

Il sottoscrittore della presente relazione si impegna a **seguitarla nella sua interezza** e a sottoporre la propria attività al controllo della commissione comunale preposta alla Denominazione Comunale di Origine istituita dal Comune di San Benedetto Po.

<sup>1</sup> *Il cuoco del vescovo – Un antico ricettario manoscritto di cucina mantovana, con 94 ricette inedite e due ingredienti misteriosi*, a cura di G. Malacarne, Mantova, Di Pellegrini Editore, 2012, p. 87.



Progetto di servizio civile  
nazionale anno 2013





Comune di San Benedetto Po  
Provincia di Mantova  
Settore Affari Generali e Cultura  
Via E. Ferri, 79  
tel. 0376/623011 – fax 0376/623021  
e-mail: [protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it](mailto:protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it)  
sito internet: [www.comune.san-benedetto-po.mn.it](http://www.comune.san-benedetto-po.mn.it)  
P.IVA e Cod. fisc. 00272230202



## Art. 6

### Documentazione

L'esercizio pubblico (bar, ristorante, etc.) che intende aderire all'iniziativa della "Torta di tagliatelle De.C.O.. di San Benedetto Po" deve produrre la seguente documentazione:

- copia della presente scheda identificativa della "Torta di tagliatelle De.C.O. di San Benedetto Po", firmata pagina per pagina, il cui originale verrà depositato ed archiviato presso gli uffici comunali, mentre una fotocopia rimarrà al sottoscrittore della scheda quale certificazione dell'impegno sottoscritto.

L'esercizio pubblico riceve da parte degli uffici comunali:

- il logo della De.C.O. da apporre sulla confezione della torta sempre nel rispetto del regolamento De.C.O. approvato in C. C. con deliberazione n. 7 del 27/02/2013.



Progetto di servizio civile  
nazionale anno 2013

