



LA TORTA DI RISO CIBO DEVOZIONALE A BOLOGNA ?

di Antonio Penzo



Nella città di Bologna si è soliti effettuare una festa particolare, che ha origine antica ma che il cardinale Gabriele Paleotti (1566-1597) regolamentò, ed è quella degli addobbi. Tale festa, che viene svolta in maniera turnale ogni dieci anni fra le parrocchie urbane, circa quattro parrocchie ogni anno, per celebrare l'Eucaristia.

Infatti la "festa degli addobbi" corrisponde alla decennale eucaristica che ogni parrocchia di Bologna è solita celebrare, percorrendo con il SS.mo Sacramento, in processione, tutte le strade della parrocchia,



accompagnati dalla banda, dai canti e dalle varie congregazioni o confraternite della parrocchia. Con l'occasione ogni famiglia provvedeva a ridipingere la propria casa, ad effettuare pulizie straordinarie dell'appartamento ed ad ornare la strada e la via con drappi o "zendali", altarini e fiori. I drappi erano di proprietà della famiglia che li esponeva ed erano molto belli, spesso ricamati o addirittura dipinti

In questa giornata, le famiglie della parrocchia preparano la torta di riso, che viene offerta sia nei pranzi sia durante le varie visite pomeridiane che si scambiano le famiglie. Ciò viene a costituire un motivo di emulazione per chi ha prodotto la migliore torta. La ricetta della torta di riso è più o meno diversa in quanto ogni massaia l'adatta al proprio gusto, al modo di cucinare e di cuocerla. Con il tempo, la torta di riso è divenuta anche il dolce caratteristico del giorno dell'Ascensione di



Gesù, giorno in cui la Madonna di S. Luca ritorna al Colle della Guardia, dopo essere scesa otto giorni prima nella cattedrale di S. Pietro. Nelle campagne era il dolce caratteristico della festa del santo patrono. La consuetudine ha portato a considerare detto cibo come propiziatorio, per invocare la clemenza di Dio o l'intercessione della Beata Vergine e non solo celebrativo.

Durante queste feste, degli addobbi o della B.V. di S. Luca o del santo patrono, non si mangia solo bene e di solito in maniera diversa dal quotidiano, ma si fa ricorso a questo cibo particolare ed elettivo, tale da evocare simbolicamente il santo o la divinità che si festeggia.

Ecco due ricette di detto dolce.

1 litro di latte, 100 grammi di riso a grana piccola, 50 grammi di zucchero vanigliato, 250 grammi di zucchero, 150 grammi di mandorle tritate, 150 grammi di cedro candito tritato, 150 grammi di amaretti tritati finemente, 6 uova fresche, burro e zucchero per la teglia, liquore di mandorla amara. Mettete il riso a bollire nel latte per circa 15 minuti. A fuoco spento, aggiungete i due tipi di zucchero e mescolate bene per farlo sciogliere. A parte, mischiate le uova con le mandorle, il cedro e gli amaretti. Unite tutto al riso dolce già raffreddato, mescolate bene e mettete l'impasto in una teglia di circa 30 centimetri per 20, imburrata e zuccherata. Cuocete in forno a 180 gradi per 60-75 minuti. Levate la teglia e, a caldo, spruzzate abbondantemente la torta col liquore.

Latte litri 1, riso etti 1 e ½, zucchero etti 2 e ½, uova n. 4, mandorle etti 1, candito etti 1.

Bollire il riso nel latte con la metà dello zucchero e un po' di scorza di limone. Preparare un trito di mandorle, candito e l'altra metà dello zucchero. Aggiungere al latte e riso già freddi, poi aggiungere le uova e volendo un po' di liquore. Versare in una teglia imburrata e spolverizzata di pane grattato.

Mettere in forno. Deve risultare a cottura ultimata, piuttosto dorata. Poi bagnarla in superficie con un altro po' di liquore.

E' tradizione mangiarla così: a freddo tagliatela a piccoli rombi, su ognuno dei quali infilate uno stuzzicadenti.