



COMUNE DI RUSSI
PROVINCIA DI RAVENNA
CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1
P. IVA 002466880397
PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA TORTA BACCARINI

CENNI STORICI

Nel 1800 le ciambelle alle mandorle erano dolci rustici della tradizione contadina e conventuale, preparati con ingredienti poveri ma ricchi di energia. I ricettari storici dell'epoca – come la cucina delle "vergare" o le ricette del celebre gastronomo Pellegrino Artusi – ne testimoniano la diffusione.

Nell'800 in Romagna, il mandorlo non era una coltivazione intensiva locale, ma i suoi frutti venivano regolarmente importati per via fluviale e marittima. Le mandorle divennero l'ingrediente pregiato per eccellenza per la creazione di dolci festivi e nuziali tramandati ancora oggi.

Le **mandorle** rappresentavano un ingrediente di pregio, spesso utilizzato nelle occasioni festive. In alcune varianti della tradizione romagnola venivano aggiunte all'impasto oppure distribuite sulla superficie del dolce insieme allo zucchero, conferendo maggiore fragranza e valore simbolico alla preparazione. Nella Romagna del XIX secolo il vino **Albana** veniva impiegato non solo come accompagnamento, ma anche nella preparazione di alcuni dolci, dove serviva ad aromatizzare e ammorbidire l'impasto. Una ciambella alle mandorle poteva quindi essere preparata con ingredienti come:

- farina di grano;
- uova;
- zucchero;
- burro o strutto;
- mandorle tritate;
- un bicchiere di vino Albana, incorporato nell'impasto;

- lievito (o, nelle ricette più antiche, carbonato d'ammonio).

L'Albana conferiva un profumo fruttato e floreale e, durante la cottura, l'alcol evaporava lasciando il caratteristico aroma del vino.

RICETTA E PREPARAZIONE

- 100g di Albana
- 150g di farina
- 200g di mandorle tritate
- 200g di zucchero
- 4 uova
- 150g di burro
- lievito

Mescolare il tutto in una ciotola e versare nello stampo da forno imburrato. Cuocere per 40 minuti a 180 gradi. Servire a temperatura ambiente.