

## **TORTA DONIZETTI**

Un dolce semplice e veloce, simile alla torta Margherita ma dalla tipica forma a ciambella, con l'aggiunta di albicocche e ananas canditi e aromatizzata con vaniglia e maraschino.

### **Una torta e una leggenda...**

Si narra che una sera il nostro Gaetano Donizetti fosse a cena con Gioacchino Rossini. Ma l'umore di Gaetano era scuro e dolente per colpa di una pena d'amore che gli aveva rapito il sorriso, oltre all'appetito. Fu allora che Rossini, stufo di vedere l'amico afflitto, e per non farsi rovinare del tutto la cena, chiese al suo cuoco personale di preparare un dolce semplice, veloce e capace di far tornare il buon umore all'amico. Il cuoco si mise all'opera e tornò con una ciambella soffice, ricoperta da zucchero a velo, con una sorpresa di pepite di ananas e albicocca canditi, e profumata di vaniglia e maraschino. La torta piacque molto a Donizetti! Da allora, tra le vie della città, è facile sentire riecheggiare queste parole: "Se hai mal d'amore, basta una fetta di Turta del Donizèt e tutto passa".

### **La vera storia della Torta Donizetti**

Sebbene la leggenda possa sembrare verosimile e decisamente suggestiva, la verità è un'altra. Questo dolce non fu inventato dal cuoco di Rossini, ma creato e brevettato da Alessandro Balzer nel 1948, in occasione del centenario della morte di Donizetti (8 aprile 1848). Per chi conosce o sta per conoscere Bergamo, il Balzer è una storica pasticceria di Bergamo, che dal 1936 si affaccia sul Sentierone, uno importante viale di Bergamo, dirimpetto al Teatro Donizetti.

### **La ricetta**

La Torta Donizetti è diventata uno dei dolci simbolo della città, la cui ricetta depositata deve rispondere ai requisiti stabiliti dal regolamento del marchio «BERGAMO, Città dei Mille... sapori». Per celebrare il grande compositore, l'8 aprile, data della sua morte, è diventata la Giornata Nazionale della "Turta del Donizèt".

### **Ingredienti**

260 g burro  
150 g zucchero  
100 g fecola  
80 g farina 00  
120 g ananas candito a cubetti  
80 g albicocca candita a cubetti  
8 tuorli  
4 albumi  
1 bacca di vaniglia  
1 cucchiaino di maraschino

Montate il burro insieme a 120 grammi di zucchero, aggiungete i tuorli uno alla volta e amalgamate bene il tutto. Montate a neve i quattro albumi con i rimanenti 15 grammi di zucchero ed incorporate lentamente al composto precedente. Aggiungete gradualmente la farina, la fecola e quindi i canditi di albicocca e ananas, insieme agli aromi di maraschino e vaniglia. Imburrate uno stampo a cerniera a forma di ciambella del diametro di 24/26 cm.,

versatevi il composto, mettete in forno a 180° per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.