

## CUCINA E GUSTA

# LA TARTA DE SANTIAGO

*Dosi per una torta di circa 8/12 persone:*

250gr mandorle pelate e tritate, 250gr zucchero, 5 uova, la buccia grattugiata di mezzo limone, cannella (3gr), burro (per ungere la teglia), zucchero a velo (per spolverare la torta)

*Procedimento:*

Mescolare assieme lo zucchero, le mandorle, la cannella e la buccia del limone. Unire le uova e mescolare bene, amalgamando tutti gli ingredienti. Versare il composto in una teglia da forno imburata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti o fino a quando la torta non apparirà leggermente imbrunita. Lasciar raffreddare prima di toglierla dalla teglia: spolverare con zucchero a velo e (se volete la versione tradizionale) prima di passare lo zucchero ritagliate la forma della Croce di Santiago e poggiandola sulla torta

*Le prime testimonianze relative a questa torta risalgono al Medio Evo, quando le mandorle erano considerate "cibo per i nobili", un lusso riservato a pochi, insomma. Nel 1577 la Torta venne presentata come "Tarta Real" durante una visita reale all'Universita di Santiago.*

*Nel 1800 invece c'è la diffusione e la codificazione di questa preparazione, che viene ritrovata per la prima volta nel Cuaderno de Confiteria del pasticcere Luis Bartolomé de Leybar, che nel 1838 la chiama Tarta de Almendras.*

*Da questa ricetta base deriva il riconoscimento ufficiale della Tarta de Santiago che ha ottenuto la certificazione di prodotto tradizionale spagnolo nel 1996 ed europeo nel 2006.*

*La comparsa invece della Croce di Santiago sulla superficie del dolce risalirebbe al 1924, grazie all'intuizione di José Mora, il pasticcere fondatore di "Casa Mora" una straordinaria pasticceria dell'epoca. La decorazione sarebbe il simbolo di un antico ordine monastico-militare e ottenne immediatamente un grande successo, al punto di caratterizzare inequivocabilmente il dolce.*

*Da allora la tradizione vuole che il dolce sia offerto ai pellegrini lungo tutto il Cammino di Santiago, da Roncisvalle fino a Finisterre!*

