

La “TORTA DEGLI EBREI” si gusta a FINALE EMILIA

Si chiama anche *tibùia* o “sfogliata” e va assaporata ben calda. Un prodotto artigianale dalla ricetta semplice e antica.

GIUSEPPE DI PAOLO

A dispetto del nome, le sue origini sono incerte. Vanta, però, molti parenti sparsi nei Paesi mediterranei, con qualche puntata nella Mitteleuropa e nei Balcani. La semplicità degli ingredienti è tale da renderla universale: farina, acqua, sale, strutto e formaggio. A Finale Emilia è conosciuta come “Torta degli ebrei” o “*tibùia*” (quest’ultimo nome derivato presumibilmente dal cognome di un antico venditore, Tiburzi ndr), anche se nel gergo corrente viene quasi sempre chiamata “sfogliata”.

Chi ne ha inseguito le numerose versioni sparse in Italia e all'estero, ne ha trovate a Reggio Emilia (le “chizze”), a Ferrara (“buricche”), in Spagna (“hojaldres”), in Germania e nei balcani (“burek”, termine che ricorda incredibilmente le buricche ferraresi), nel Nord Africa (“fatir mishaltit” in Egitto).

In quasi tutti i Paesi, a questo alimento vengono attribuite origini ebraiche. La *tibùia* finalese costituisce apparentemente un controsenso, perché lo strutto, grasso suino, è tabù per questo popolo. «Ma c'è una spiegazione – racconta Celso Malaguti, studioso appassionato di tradizioni finalinesi – la ricetta originaria era segretissima e fu divulgata a metà dell'Ottocento da un ebreo convertito al cristianesimo che, per vendicarsi del disprezzo dei suoi ex



La signora Giuliana Barduzzi con la “sfogliata” o “*tibùia*”. (Foto Dell’Aquila)

correligionari, divulgò gli ingredienti e la tecnica per farla, sostituendo però al grasso d’oca lo strutto di maiale». Giuseppe Alfonso Maria Alinovi, questo il nome del convertito, oltre a rendere pubblica la ricetta, ne fece anche un’attività redditizia e si mise a venderla a Finale sotto i portici di Santa Caterina (oggi via Mazzini). E anche

questa divenne una tradizione: anziane signore producevano la “torta” e la vendevano nel portico davanti casa, mettendola in mostra su un caratteristico trabiccolo di legno che sotto la padella di cottura della torta aveva le braci per mantenerla calda.

La “*tibùia*” va assaporata infatti ben calda, prevalentemente in inverno,

quando fornisce calorie per difendersi dal freddo. In particolare, nella tradizione locale va consumata il giorno dei morti per rinfrancare i vivi nel giorno del dolore.

La sua presenza a Finale è documentata sin dal 1626, quando in paese vivevano circa 350 ebrei, confinati nel ghetto costituito all'interno del vecchio borgo finalese.

La "tibùia" è sempre rimasta un prodotto artigianale e per assaporarla bisogna venire qui a Finale. All'azienda agricola la Cascinetta, la cuoca è Giuliana Barduzzi. L'impasto di farina, strutto, sale acqua, nelle sue mani diventano un velo sottile. E' incredibile vedere la sfoglia tendersi, volteggiare a mezz'aria tra le mani della cuoca, un po' come i pizzaioli fanno la pizza, ma con la sostanziale differenza che qui la pasta si tende fino a diventare quasi trasparente. Lo fa più e più volte, ripiegando la foglia su se' stessa, per ricominciare a stenderla.

I veli di pasta così ottenuti vengono messi in una teglia da forno, a strati intercalati da formaggio grana. «Il migliore è il par-

migiano - reggiano stravecchio» spiega la signora Giuliana, sottovoce, come se temesse di rivelare un segreto.

La sfogliata è una delle specialità della "Cascinetta", che da due anni ha aperto un servizio di ristoro agriturismo. «Qualche anno fa - dice Luigi Puviani, marito di Giuliana - stavo per decidere di investire in nuovi terreni,

La "sfogliata" va gustata ben calda, specialmente in inverno. (Foto Dell'Aquila)



poi abbiamo riflettuto e abbiamo deciso di investire in una struttura per fare agriturismo. E' una scelta che abbiamo fatto pensando anche al futuro dei nostri figli».

I Puviani lavorano questo terreno alle porte di Finale, verso Scortichino, da tre generazioni. Con loro, ci sono i figli Monica, che collabora in azienda, e Luca, che sta ancora studiando. Hanno deciso di mettere i venti ettari al servizio della ristorazione. Parte dell'azienda viene destinata alla produzione di orticole, in particolare la zucca gialla, commercializzata anche attraverso un supermercato. Su sedici ettari producono grano, sorgo e mais dai quali ottengono farina per la cucina e cibo per l'allevamento ruspante di anatre e galline.

Oltre alla sfogliata, la signora Giuliana è famosa per l'anatra al cartoccio (anatra disossata, cotta lentamente all'interno di un involucri di pasta) e per lo stracotto di somarino («nelle vicinanze ci sono piccoli allevamenti di asini», ci informa Luigi). L'agriturismo per i Puviani è una scommessa: riscoprire antiche specialità, come la "tibùia", per portare i prodotti dell'azienda direttamente sul tavolo del consumatore. ■

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Sfogliata, torta degli ebrei, tibùia.

Territorio interessato alla produzione

Finale Emilia, comune della bassa pianura modenese.

Descrizione sintetica del prodotto

Torta salata composta da vari strati sovrapposti di un impasto a base di farina, burro, strutto e formaggio parmigiano-reggiano.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si stemperano gli ingredienti con acqua tiepida, formando un impasto non troppo duro né troppo tenero; una volta ben lavorato lo si divide in parti uguali che saranno successivamente stese col mattarello ed all'interno delle quali sarà steso il grasso. Si ripiegherà poi la pasta sopra al grasso in modo da ottenere una sorta di pacchetto. Tale operazione sarà ripetuta più volte. Al termine si procederà col disporre, nell'apposito contenitore, alternativamente una sfoglia di pasta ed il parmigiano - reggiano; il tutto sarà passato in forno caldissimo.

Materiali ed attrezzature utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Viene venduta in molti bar e forni dalla fine di settembre ad aprile. I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico - sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia

Secondo Annamaria Masina, già nel 1626 la torta aveva fatto la sua comparsa a Finale Emilia: presso l'Archivio di Stato di Modena, esiste la denuncia inoltrata in quell'anno contro un cristiano, Giacomo Bertancini, che aveva mangiato in prigione, in tempo di Quaresima, la "torta grassa" rubata ad un ebreo. Da Piero Gigli apprendiamo invece che il segreto della sua preparazione, custodito gelosamente per secoli dagli ebrei di Finale, fu divulgato ai cristiani da un certo Mandolino Rimini, un ebreo convertitosi nel 1861 che assunse il nome di Giuseppe Alfonso Maria Alinovi.

Bibliografia essenziale

- G. Ascoli - V. Norsa "La cucina nella tradizione ebraica" Edizione dell'Azei-Wize, Padova, 1970.
- A. Masina - "La comunità ebraica a Finale nel Seicento" Fiorini, 1988.
- E. Rovatti - "Finale Emilia: mille anni di storia" Artioli, 1988. ■

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)