

**TORTA DI VIGNALE**  
**Piatto De.Co. di Vignale Monferrato**

**Relazione basata sulle notizie fornite dalla  
Signora Antonietta COMIN**

\*\*\*



**PERCHE' LA "TORTA VIGNALE"**

La storia di questa dolce specialità vignalese risale alla fine dell'Ottocento, quando veniva preparata nelle nostre famiglie in occasione dei giorni di festa. Si sapeva che il segreto stava nella cottura, che avveniva nel forno a legna per tutta la notte.

Allora veniva chiamata "torta di frutta" e con questo nome venne tramandata. A metà Novecento era venduta nella "Bottega dell'Agostina", che la preparava secondo la vecchia ricetta della sua mamma.

Negli anni Settanta questa ricetta passò ad Antonietta Comin, la quale l'ha prodotta per trent'anni nella sua panetteria-pasticceria di via Roma, proponendola con il nome di "Torta Vignale", secondo una ricetta che oggi ha trasmesso al Comune di Vignale per l'istituzione della relativa De.Co.

Recentemente la sezione vignalese della Croce Rossa ha dedicato una giornata a questa torta, che dopo la chiusura del negozio dell'Antonietta è sparita dal commercio locale.

L'Amministrazione Comunale ha deciso di rilanciarla con l'attribuzione della De.Co. e di raccomandarla, in occasione dell'edizione 19 aprile 2015 della manifestazione "Golosaria", agli esercizi enogastronomici di Vignale affinché la producano e/o la propongano ai loro

clienti.

## REGOLAMENTO

### Art. 1 – Identificazione

La denominazione "TORTA VIGNALE" è riservata al prodotto tenuto in conformità delle specifiche qui stabilite e soltanto nel territorio comunale di Vignale.

Con "TORTA VIGNALE" si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali di Vignale Monferrato menzionate negli articoli a seguire.

### Art. 2 – Ingredienti

Secondo la signora Antonietta Comin, che ha stabilito il nome "TORTA VIGNALE" e che è stata l'ultima negoziante a produrla e a commercializzarla, gli ingredienti sono:

mele cotte,  
biscotti e amaretti inzuppati nel latte,  
uova,  
zucchero,  
cacao  
e liquore.

### Art. 3 – Preparazione

Le dosi sono variabili, cioè sono lasciate alla sensibilità e all'esperienza di ciascun esecutore della ricetta. Gli ingredienti devono essere amalgamati con cura e messi a cuocere in forno a 150 gradi. Il tempo di cottura dipende soprattutto dall'altezza del contenitore, andando da 3 a 6 ore. Preferibilmente il contenitore deve essere rettangolare, a "mattonella".

### Art. 4 – Caratteristiche del prodotto finito

Nonostante la denominazione di "torta", si tratta di un dolce a cucchiaio, morbido, una sorta di bunet, da servire freddo in vari periodi dell'anno.

I ristoratori possono presentarlo nei menu come dessert tipico.

\*\*\*

