

LA TORTA D'LA MARIA

LA STORIA..

In principio fu la mefa. E' lei l'antenata della torta al testo. Povera ma gustosa, era fatta con la farina di farro o d'orzo impastata con l'acqua ed il sale. La cottura avveniva su una lastra di pietra levigata detta "panaro". La "mefa" è citata nelle Tavole Eugubine che raccontano la civiltà degli Antichi Umbri. Quella specie di focaccia veniva addirittura offerta al dio Fisovio nelle cerimonie rituali.

Nella piana di Norcia era invece rinominata tra gli antichi romani il "testacium", lo testimonia Marco Terenzio Varrone. Si trattava di una gustosa focaccia chiamata così perchè veniva cotta "in testu caldo", ovvero sul testo riscaldato.

Nel Medioevo nell'Alto Tevere l'antenata della torta al testo si chiamava "ciaccia" per via della forma schiacciata mentre nell'Umbria meridionale era chiamata "pizza" da tenere coperta "sotto lu focu" perchè al testo si preferiva la cenere riscaldata dalla brace. Nell'Ottocento nelle famiglie contadine sostituiva il pane la "torta mischia" che era fatta con farine di grano e granturco mescolate. Il "testo" era rigorosamente una pietra levigata e piatta chiamata anche "morta" o "serena" alla quale si smussavano i lati.

Nel Novecento il testo assume la forma rotonda dei giorni nostri: il "panè" o "panaro" era costruito con la ghiaia impastata con l'argilla cotta nelle fornaci utilizzate per i mattoni. **Negli anni Sessanta a Montebuono di Magione, nasce finalmente la torta al testo per eccellenza: cotta su una lastra di cemento circolare, l'impasto deriva dalle tradizioni degli avicucustri ma con un segreto che la rende non solo gustosa e altamente digeribile, ma soprattutto unica in tutta l'Umbria...**
LA TORTA D'LA MARIA!



FALIERO

TRATTORIA - HOTEL - DANCING