

Redatto da Annalisa Andreini  
Scrittrice e Blogger



# Presentazione della Torta "Giuàna" di Vailate



La Torta "Giuàna" è la torta tipica di Vailate, piccolo paese in provincia di Cremona, recentemente "rispolverata" dai cassetti delle credenze e da alcune testimonianze orali e concretizzata in un progetto culinario-culturale pensato da Paola Fumagalli, titolare del B&B "Il Loto Gourmet" di Vailate, e dalla food blogger e food writer locale Annalisa Andreini.

Esiste una testimonianza scritta dell'esistenza della "Giuàna" in un libretto che ha raccolto le torte tradizionali del territorio dell'Alto Cremonese, "Dolcezze d'Italia", scritto nel 2011 in occasione del 150° Anniversario dell'Unità d'Italia. Qui si parla di una torta preparata con uova, zucchero, fecola di patate, un bicchiere di farina, una bustina di lievito per le torte e poi infornata per 60 minuti.

Uno storico del paese, autore di alcuni testi di

approfondimento sulle origini di Vailate, ha rivelato che probabilmente la "Giuàna" fosse una torta esistente già a fine Ottocento, ma in seguito di lei si sono un po' perse le tracce nel secondo dopoguerra. Dopo l'Expo, con tutto il rifiorire del variegato mondo del food, si sono riaccesi i riflettori anche su alcune ricette della tradizione e così la titolare del B&B ha iniziato a farla conoscere e a riproporla con un riscontro piuttosto incoraggiante.

È una torta rustica, molto semplice, chiamata anche "Frolla alta di Vailate" o "Torta di pasta frolla" che veniva preparata dalle famiglie qualche volta per l'Epifania (alcuni la chiamano anche "torta della befana") e soprattutto in occasione della tradizionale (e amatissima) processione al Santuario di Caravaggio che si svolge ogni anno a maggio e che per Vailate è

una sorta di rito sacro. È anche vero però che si preparava anche in altre occasioni di festa popolare o semplicemente nella domenica in famiglia. Qui è tradizione forte di tutti i paesi della “Bassa Pianura” (cremasca e bergamasca, i cui confini si sovrappongono) organizzare una processione a piedi durante il mese mariano verso il Santuario di Caravaggio, in provincia di Bergamo, meta di numerosi turisti anche per la presenza del Fonte Sacro mariano. Si suole mangiare al sacco e i vailatesi, oltre a cotolette e uova, portavano questa torta di frolla che esteticamente ricorda vagamente la Sbrisolona mantovana o la Tortoniata di Lodi, ma poi all’assaggio lascia sorpresi e rivela tutta la sua morbidezza inattesa. Quasi ogni paese della Bassa ha la sua torta caratteristica, sempre molto semplice perché ricalca l’idea dei dolci non complicati e preparati dalle massaie. A Calvenzano, un paese bergamasco limitrofo, nella medesima processione religiosa si portano da sempre le “Niselle”, dei biscottoni di pasta frolla a forma di spirale.

La “Giuàna” è una frolla alta e friabile, preparata con poco burro e zucchero, parecchio lievito (per evitare eventuali mancanze di aromi o aggiunte costose e per aumentarne la quantità) e alcuni ingredienti che si avevano in casa tra cui uvetta, fichi e Marsala. A volte si utilizzava anche la margarina al posto del burro. Due di questi ingredienti, l’uva passa e il Marsala, ricordano la farcia del tortello cremasco, altro noto piatto della tradizione di queste zone, e ne rappresentano, in parte, il medesimo filo conduttore perché sono due dei tredici componenti. L’uva passa arrivava da Oriente, dalla Turchia in particolare, grazie ai frequenti commerci che intercorrevano nel periodo rinascimentale tra Crema e Venezia. E anche il Marsala è sempre stato molto usato in diverse preparazioni sia dolci che salate, come le ben note scaloppine al Marsala ad esempio.

Una signora vailatese, Marcella Nicola, ha fatto dono della ricetta al locale di Paola e da sempre la prepara in casa rispettando la tradizione del paese.

Ovviamente, come per i tortelli cremaschi, ogni famiglia conserva la propria ricetta personale con qualche differenza e variante. C’è chi, infatti, aggiungeva anche un sottile strato di marmellata. In fondo la “Giuàna”, col suo nome dialettale un po’ spavaldo che ispira allegria, era proprio utilizzata dalle massaie vailatesi per indicare una torta preparata con ciò che c’era in dispensa. Insieme al “Bisular”, una sorta di ciambellone rustico simile al “Bussulá” vicentino, era una delle due torte vailatesi dettate per lo più dalla povertà e dalla disponibilità di poche materie prime. E rappresenta pertanto quel passato di saggezza e di risparmio caratteristico di una comunità contadina di pianura. Per la produzione e la promozione invece si è optato per una versione della torta più bassa (più vendibile e gestibile), in vari formati (an-

che nella monoporzione) e con una lunga shelf life. Ottimo l’accostamento con una crema di mascarpone artigianale del territorio e, volendo, qualche frutto di bosco per dare un tocco di colore oppure con una crema (più liquida) di zabaione che nel cremasco si usa parecchio. Un’idea originale pensata dalla food blogger Annalisa è rappresentata infine dal Tiramisù ispirato alla “Giuàna” utilizzando un crumble con la torta sbriciolata arricchita da qualche mandorla e nocciola tostata che andrà a contrastare la crema vellutata di mascarpone. La base croccante si può comporre anche alternando il crumble con gli amaretti “Gallina” sbriciolati per un effetto bicolore.

Obiettivo futuro: l’inserimento della “Giuàna” in un percorso di promozione culturale e turistica del territorio dell’Alto Cremasco, per far conoscere alcuni paesi intorno a Crema e al confine tra le due province.

Il Bed & Breakfast di Fumagalli Paola sta lavorando molto in questa direzione di promozione dei percorsi cicloturistici, nel green della campagna, di diffusione di prodotti locali e a km zero e anche di “proiezione” verso il Cremasco del forte turismo, anche internazionale, che ha letteralmente travolto la città di Crema dopo l’Oscar del film “Chiamami col tuo nome” del regista cremasco Luca Guadagnino.

Anche a Vailate, infatti, tanti turisti si fermano a fare tappa ripercorrendo il percorso del film: un cineturismo che sta prendendo sempre più piede. Recentemente è stato avviato inoltre l’iter per inserire la torta “Giuàna” all’interno dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia.

