

Turta de Trei



La *Turta de Trei* (trad. "Torta di Treviglio") è un dolce delizioso e profumato, a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle.

Fatta di ingredienti semplici e naturali, è un prodotto genuino e artigianale che potremmo chiamare la torta della nonna e vanta origini davvero recenti. Questo dolce nasce, infatti, nel 1990 in seguito a un concorso bandito dall'Associazione Botteghe Città di Treviglio (cittadina della provincia di Bergamo). Si voleva in quel periodo selezionare un prodotto da associare alla festa della Madonna delle Lacrime di Treviglio quale manifestazione patronale che si celebra ogni anno nell'ultimo giorno di febbraio.

Dopo aver vinto il concorso, questa specialità dal gusto delicato ha assunto grande notorietà tanto che viene prodotta e consumata in tutti i mesi dell'anno.

Produzione



Per preparare la pasta frolla sono necessari farina 00, zucchero, tuorlo d'uovo, buccia di limone e vanillina. La farcitura è composta da mandorle macinate, zucchero, burro, tuorli d'uovo e albumi. La zona di produzione corrisponde al territorio della provincia di Bergamo e la denominazione è riservata al prodotto rispondente ai requisiti stabiliti dal disciplinare del marchio «**BERGAMO, Città dei Mille... sapori**».

Caratteristiche

Dolce delizioso e profumato a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle. Si potrebbe definire come la più classica "torta della nonna", dagli ingredienti semplici e naturali, genuina, fresca e tutta artigianale. Forma a focaccia circolare appiattita, con faccia superiore convessa, irregolare, guarnita o meno con mandorle.

Diametro medio di circa 24 cm. Aspetto al taglio: pasta omogenea di colore giallo, granulata dalla presenza delle mandorle tritate. Peso e pezzatura variabili.

Allegati  [Disciplinare di produzione de la Turta de Trei \(pdf\)](#) [1]



Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 5 (1 voti)

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/dolci/torta-di-treviglio>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-de-la-turta-de-trei.pdf