



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DE LA TURTA DE TREÌ

Art. 1 Denominazione

Il nome *Turta de Trei* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione dei *Turta de Trei* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio della Provincia di Bergamo.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materia prima e ingredienti

La ricetta tradizionale della *Turta de Trei* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti (ingredienti per circa 750g di pasta impasto)

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
<i>Farina 00</i>	130 g	+/- 10 g
<i>Zucchero semolato</i>	60 g	+/- 10 g
<i>Burro</i>	90 g	+/- 10 g
<i>Tuorlo d'uovo o corrispondente quantità di tuorlo d'uovo pastorizzato</i>	n. 1 20 g	
<i>Scorza di limone</i>	q.b.	
<i>Vanillina</i>	q.b.	

Ingredienti per la farcitura	Dosi	Tolleranza
<i>Mandorle macinate</i>	150 g	+/- 10 g
<i>Zucchero semolato</i>	135 g	+/- 10 g
<i>Burro</i>	75g	+/- 10 g
<i>Tuorli d'uovo</i>	10	
<i>O corrispondente quantità di tuorlo d'uovo pastorizzato</i>	200 g	
<i>albumi</i>	n. 3	

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti aggiunti.



.2 Metodo di produzione

Si descrive a titolo di esempio il metodo di preparazione per l'ottenimento della torta.

3.2.1 Preparazione della pasta frolla

Impastare la farina con il burro e lo zucchero, amalgamare bene il tutto.

Aggiungere il tuorlo d'uovo, la scorza del limone e la vanillina.

Quando l'impasto risulterà omogeneo, lasciarlo riposare per due ore coperto con pellicola in frigorifero.

3.2.2 Preparazione della farcitura

Tritare le mandorle con 50 g di zucchero, montare il burro con i tuorli d'uovo e 50 g di zucchero. Montare gli albumi con i 35 g di zucchero rimanenti.

3.2.3 Realizzazione del prodotto finale

Foderare, con la pasta frolla, uno stampo per torte antiaderente del diametro di 24 cm; riempire con la farcitura e cuocere a 180° per circa 30 minuti.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: circolare

Diametro: 24-26 cm

Aspetto esterno: l'involucro esterno di pasta frolla è di colore biscotto uniforme

Aspetto parte centrale: la farcia ha aspetto granuloso ed è di colori variegati: bianco, giallo e marrone.

3.4 Confezionamento e conservazione

La *Turta de Trei* può essere commercializzata confezionata in vassoi o contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Turta de Trei de la Bergamasca* o *Turta de Trei*;
il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Turta de Trei* è in traducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista:

Aspetto esterno: circolare con involucro esterno di pasta frolla di colore biscotto uniforme

Aspetto parte centrale: la farcia ha aspetto granuloso ed è di colori variegati: bianco, giallo e marrone.

Odore: al naso spiccano il profumo di burro, zucchero e mandorle. Aroma di frutta secca- vanillina

Sapore: inizialmente dolce, segue una lieve e piacevole nota di amaro.

Tatto: morbida e granulosa; piuttosto solubile.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Era il 1990 quando a Treviglio fu bandito un concorso fra i cittadini per scoprire un dolce che rappresentasse la città, da sempre nota per i suoi pasticceri, e al contempo, onorasse la memoria della sua patrona: la Madonna delle Lacrime.

La storia inizia nel 1522 quando Treviglio era contesa tra le truppe francesi di re Francesco I e le milizie spagnole dell'imperatore Carlo V. I francesi, dopo aver ripetutamente e invano chiesto vitto e ospitalità al borgo di Treviglio, decisero di saccheggiare e distruggere la città. I Trevigiani si rifugiarono nelle chiese e, alle 8 della mattina del 28 febbraio 1522 avvenne il miracolo: l'Immagine della Madonna dipinta sul muro della chiesa di S. Agostino, annessa al monastero delle Agostiniane, incomincia a spargere abbondantissime lacrime dagli occhi e sudore da tutto il corpo. I soldati francesi, verificato il fatto, deposero ai piedi della Madonna le armi e le corazze.

L'evento straordinario venne ufficializzato da un atto pubblico, rogato dal notaio Orfeo Daiberti e sottoscritto dai testimoni. Il 1 giugno del 1522 il Consiglio Comunale di Treviglio deliberò l'istituzione, in perpetuo, di una festa l'ultimo giorno di febbraio di ogni anno, a perenne ricordo del miracolo e in ringraziamento alla S. Vergine. La popolazione dedicò un Santuario in onore della Madonna delle Lacrime tuttora molto venerata tanto che nel 1990 al concorso per la torta a Lei dedicata furono ben 67 i partecipanti. Vinse Lucia Ferri, una sasalinga, con un dolce semplice ma molto gustoso e profumato che richiamava le crostate con la frutta secca, tipiche della tradizione bergamasca.