

25 Febbraio 2015

## Torta Helvetia: una svizzera nata a Mantova

Alla scoperta di uno dei più rinomati dolci mantovani, nato dall'incontro tra lo zabaione e i maestri della pasticceria elvetica.



Lombardia

Ha un nome svizzero e un'anima mantovana. La torta Helvetia è così: un dolce austero figlio della pasticceria elvetica (appunto) che, tuttavia, nasce nel cuore di Mantova. Siamo alla fine del 1700 quando la **famiglia di mastri dolciari svizzeri grigioni Putscher decide di creare un nuovo dolce da dedicare alla sua terra nativa**. Da anni i Putscher si erano trasferiti a Mantova, dove avevano aperto i loro negozi, e dove decisero di battezzare la loro specialità con il nome di Helvetia.

Si tratta di una torta fatta con dischi di pasta sovrapposti e mandorle tritate, albumi montati a neve e strati di creme di burro e zabaione. Nonostante l'omaggio alla patria perduta, in questa farcitura i pasticceri svizzeri hanno racchiuso uno spirito tutto mantovano. Già, perché **è proprio la città dei Gonzaga a rivendicare la paternità dello zabaione**. Secondo i lombardi, infatti, la più antica ricetta conosciuta di questa crema si deve a un cuoco di corte mantovano: Bartolomeo Stefani.

Certo è che leggende [1] sulla nascita dello zabaione non mancano. Una fra queste racconta perfino sia stato **inventato nel 1471 vicino a Reggio Emilia per una casualità**. Qui, il capitano di ventura Giovan Paolo Baglioni (detto Zvàn Bajòun, e da qui Zabaione), accampato alle porte della città e privo di viveri, avrebbe mandato alcuni soldati a razzare i campi dei contadini della zona. Il raccolto fu scarso: uova, zucchero, qualche fiasca di vino e delle erbe aromatiche che il capitano fece mischiare in una sorta di zuppa per rifocillare le truppe. Un'ulteriore storia sostiene che questo preparato sia stato inventato **nel XVI secolo a Torino con il nome di crema di San Baylon** (o più semplicemente Sambayon), giusto per ricordare il francescano San Pasquale Baylón, protettore di cuochi e pasticceri. Ma tra verità e leggenda pare che le uniche **fonti storiche attendibili siano quelle che conducono la nota crema a Mantova**, dapprima alla corte dei Gonzaga e poi a infarcire dolci sperimentali destinati a diventare tradizione come la dolcissima Helvetia.

foto Massimo Telò [2]

---

## **Links**

[1] <http://www.taccuinistorici.it/ita/news/moderna/bevande/zabaione-e-San-Bayon.html>

[2] [http://it.wikipedia.org/wiki/Elvezia\\_\(gastronomia\)#mediaviewer/File:Torta\\_Elvezia.jpg](http://it.wikipedia.org/wiki/Elvezia_(gastronomia)#mediaviewer/File:Torta_Elvezia.jpg)