

Turta del Donizèt



Dolce realizzato per commemorare il grande musicista bergamasco Gaetano Donizetti. La leggenda vuole che, a tavola con il musicista Rossini, il pesarese, dopo aver constatato le amarezze sentimentali del suo ospite, consigliò al cuoco di preparare una ricetta semplice e veloce, ma dolce. Si dice che la torta incontrò i favori dei musicisti e venne dedicata al Donizetti.

In realtà questo dolce è stato ideato da Alessandro Balzer nel 1948 per celebrare il centenario della morte del compositore e operista bergamasco. L'appellativo *Turta del Donizèt* (trad. "Torta del Donizetti") è riservato al prodotto che risponde ai requisiti stabiliti dal disciplinare del marchio «**BERGAMO, Città dei Mille... sapori**».

Produzione

Questa torta viene preparata con farina, fecola, burro, zucchero, uova, ananas e albicocche candite con aromi di maraschino e vaniglia. Dalla forma a ciambella e dal sapore molto delicato, questo dolce viene servito spolverato con zucchero a velo.

Caratteristiche

Ciambella dal gusto delicato, eccezionale se accompagnata con Moscato giallo della Bergamasca.

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

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 4 (4 votes)

Rate

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

Collegamenti

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

