

Torta Sacher

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

ⓘ *Disambiguazione* – "Sacher" rimanda qui. Se stai cercando altri significati, vedi **Sacher** (*disambigua*).

La **torta Sacher** (ted. ***Sachertorte***) è una torta al cioccolato inventata dal pasticciere, allora sedicenne, Franz Sacher per il principe Klemens von Metternich il 9 luglio 1832 a Vienna, in Austria.^[1]

Indice

Storia

Il dolce

Nella cultura di massa

Note

Bibliografia

Voci correlate

Altri progetti

Collegamenti esterni

Storia

L'invenzione della *Sachertorte* risale al periodo della Restaurazione, quando alle dipendenze del cancelliere austriaco Klemens von Metternich vi era l'apprendista cuoco pasticciere Franz Sacher, che amava particolarmente il cioccolato. A causa dell'improvvisa malattia del capocuoco, il giovane creò il dolce che venne poi servito come dessert di un pranzo ufficiale.^[2]

Il dolce

La torta consiste in due strati di pan di Spagna al cioccolato leggero con al centro un sottile strato di confettura di albicocche. Il tutto risulta ricoperto di uno strato di glassa di cioccolato fondente. La ricetta originale prevedeva 18 albumi e 14 tuorli.^[3]

La torta Sacher viene servita a una temperatura di 16-18 gradi, tradizionalmente accompagnata con panna montata non dolce e una tazza di caffè o tè (molti viennesi, infatti, considerano la *Sachertorte* troppo "secca" per essere mangiata senza). Ci sono due ricette ufficiali; perciò per due volte è sorta una causa legale tra i negozi viennesi di paste Sacher e Demel per stabilire a chi dei due è permesso vendere la Sachertorte "originale".

Torta Sacher



Origini

Altri nomi	Sachertorte
Luogo d'origine	 Austria

Dettagli

Categoria	dolce
Ingredienti principali	cioccolato, confettura di albicocche

Ancor oggi i segreti della torta Sacher sono gelosamente custoditi dalla pasticceria dell'Hotel Sacher di Vienna, che ne produce artigianalmente oltre 270 000 pezzi all'anno. La *Sachertorte* originale è protetta da un marchio di fabbrica e, ad oggi, non esistono al mondo licenze per la rivendita di questo prodotto. Esistono invece centinaia, forse migliaia di imitazioni. Oltre all'Hotel Sacher di Vienna, la torta Sacher originale si può trovare anche all'Hotel Sacher di Salisburgo, presso le filiali Cafè Sacher di Innsbruck e Graz, presso la zona duty-free dell'aeroporto di Vienna e nell'on-line shop nel sito ufficiale dell'Hotel Sacher.^[4]^[5] Fuori dall'Austria invece gli unici posti dove la si può trovare sono il Sacher Caffè di Trieste^[6] e il Sacher Shop di Bolzano.^[7]

Nella cultura di massa

La torta Sacher è protagonista di una scena del film *Bianca* di Nanni Moretti. La scena divenne in breve tempo paradigmatica del cinema di Moretti, tanto che questi, quando nel 1987 fondò insieme ad Angelo Barbagallo la propria casa di distribuzione cinematografica, la chiamò Sacher Film,^[8] e nel 1989 istituì un riconoscimento per il migliore film dell'anno, il Premio Sacher;^[9] nel 1991, poi, acquisita la gestione del Nuovo Cinema, una vecchia sala di proiezione dei Monopoli di Stato a Roma nel rione di Trastevere, lo ribattezzò Nuovo Sacher.^[9]

Note

- ↑ Bethany Bell, *Happy Birthday, cake*, BBC News, Vienna, 31 maggio 2007. URL consultato il 24 ottobre 2010.
- ↑ *Storia di Franz Sacher*, su *Il Post*, 19 dicembre 2016. URL consultato il 14 marzo 2022.
- ↑ Crewe, 2005, p. 138.
- ↑ https://www.sacher.com/original-sacher-torte/sacher-cafe/
- ↑ http://www.viaggiandonelmondo.it/torta-sacher/
- ↑ https://www.triesteallnews.it/2023/06/il-caffe-sacher-giunge-a-trieste-e-il-primo-al-di-fuori-dellaustria/
- ↑ http://www.sachershop.it/
- ↑ Paolo D'Agostini, *Autore, credi in te stesso*, in *la Repubblica*, 27 maggio 1987. URL consultato il 18 giugno 2011.
- ↑ Aldo Lastella, *Le torte di Nanni*, in *la Repubblica*, 29 ottobre 1991. URL consultato il 18 giugno 2011.

Bibliografia

- Quentin Crewe, *Mangia etnico. Guida alle specialità di tutto il mondo*, Morellini Editore, 2005, ISBN 978-88-89550-04-5.

Voci correlate

- Apricottatura
- Hotel Sacher
- Torta gianduia
- German chocolate cake

Altri progetti

- 🗨 Wikiquote contiene citazioni di o su **Torta Sacher**
- 📖 Wikiversità contiene risorse su **Torta Sacher**

-  [Wikimedia Commons \(https://commons.wikimedia.org/wiki/?uselang=it\)](https://commons.wikimedia.org/wiki/?uselang=it) contiene immagini o altri file sulla **Torta Sacher** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Sachertorte?uselang=it>)

Collegamenti esterni

- ([DE](#), [IT](#)) *[Sacher Shop Bozen](#)*, su *[sachershop.it](#)*.
- ([DE](#), [EN](#)) *[Hotel Sacher](#)*, su *[sacher.com](#)*.



Portale Austria



Portale Cucina

Estratto da "https://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Torta_Sacher&oldid=137464977"

Questa pagina è stata modificata per l'ultima volta il 21 gen 2024 alle 17:49.

Il testo è disponibile secondo la licenza Creative Commons Attribuzione-Condividi allo stesso modo; possono applicarsi condizioni ulteriori. Vedi le condizioni d'uso per i dettagli.