

La biblioteca del [Lions Club Sarzana](#)

L'enigma della "torta scema" nel libro curato da Egidio Banti

Non è certamente un'offesa alla qualità, anche se per chi non conosce la tradizione gastronomica sarzanese potrebbe anche sembrarlo. La torta «scema» per chi frequenta pizzerie e forni cittadini è una specialità che appartiene alla tradizione povera anche se, nel tempo, le quotazioni di mercato sono decisamente salite come del resto per la farinata. Le origini della torta «scema» e della sua ricetta sono state sviluppate dal professor Egidio Banti, profondo conoscitore della storia di Sarzana, che ha scritto il libro per il [Lions Club Sarzana](#) che verrà presentato oggi alle 18 alla sala Leonardo del ristorante del Re di Santa Caterina. Si tratta del proseguimento del progetto benefico, 'Biblioteca dei Lions Sarzana' lanciato per raccogliere fondi da destinare a associazioni che si occupano di volontariato oppure famiglie in difficoltà.

Il professor Egidio Banti ha voluto approfondire le origini di un prodotto tipico della città e del territorio che immediatamente la circonda. Una torta di riso particolare che ancora divide sulla preparazione. Il libro contiene anche la documentazione fotografica della preparazione curata dal fornaio Roberto Quattrocchi. E per meglio comprendere l'argomento, dopo la teoria ci sarà spazio per la pratica: l'assaggio della torta «scema» o «sema» se pronunciata alla sarzanese preparata dal Forno Bugliani. I proventi della vendita del volume che segue quelli scritti da Salvatore Samperi sulla sua esperienza di medico in Africa e Vanessa Isoppo sul caso Vizzarelli il mostro di Sarzana, saranno devoluti all'associazione 'Insieme per i diritti dei nostri figli' che sostiene famiglie in difficoltà con bambini affetti da disabilità.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9612

