



# Torta di ceci



Se, girando per le strade di Livorno, vi imbattete in un locale con la scritta "Pizza e Torta", fermatevi, entrate e provate ad assaggiare la famosa torta di ceci: non solo gusterete una vera prelibatezza, ma assaggerete anche un po' di livornesità, aprendo così una piccola finestra attraverso la quale dare una sbirciatina a questa città, la cui essenza si ritrova proprio nelle cose più semplici e genuine come, appunto, la torta di ceci. Per partecipare al matrimonio più perfetto che ci sia, gustatela sorseggiando un bicchiere di spuma, rigorosamente "bionda", bevanda della tradizione livornese, rimasta tuttora molto in voga in città. Nel caso, poi, abbiate voglia di continuare a camminare per la città in compagnia della scoperta appena fatta, fatevi fare il classico "cinque e cinque" (il cui nome deriva dal periodo in cui venivano acquistati 5 centesimi di torta e 5 centesimi di pane) cioè la torta servita in una focaccina o nel pane francese da gustare cammin facendo.

Se siete curiosi di saperne di più in proposito, ecco cosa narra la leggenda sulla nascita della torta di ceci. Si dice che nel 1284, durante la Battaglia della Meloria, in cui Genova sconfisse Pisa, ci fu una burrasca e l'acqua salata, inondando le stive delle galee genovesi che erano cariche di sacchi di ceci e barili d'olio, ridusse tutto ad una poltiglia, che i prigionieri e gli stessi marinai provarono a mangiare. Il risultato, ovviamente, non fu il massimo e allora si pensò di lasciare al sole cocente alcune scodelle: la poltiglia asciugata al sole divenne una specie di frittella dal sapore sicuramente più gradevole. Scesi a terra, i genovesi pensarono di provare a cuocere il composto in forno e così nacque la farinata alla genovese conosciuta a Livorno come torta di ceci.



**Ecco infine la ricetta** per coloro che volessero cimentarsi nel realizzarla a casa propria.

Stemperare una parte di farina di ceci e 3 parti d'acqua in una terrina, aggiungere il sale e mescolare energicamente per sciogliere i grumi di farina.

Lasciare riposare la miscela per un paio d'ore, mescolando di tanto in tanto per evitare la decantazione della farina. Ungere una teglia in rame stagnato con un velo d'olio e, dopo aver aggiunto mezzo bicchiere d'olio, versare la miscela partendo dal centro della teglia fino a uno spessore di circa 5 mm.

Mettere in forno e cuocere fino a che non si sarà formata una crosticina dorata; infine spolverarla con il pepe.

**For those who wish to recreate the speciality at home**, here is the recipe:

Mix one part of chick pea flour to three parts of water in a bowl.

Add salt and beat the ingredients together to get rid of any lumps.

Leave the batter to rest for a couple of hours, stirring from time to time to stop the mixture from separating.

Lightly oil a shallow copper tin with olive oil. Add half a glass of olive oil to the batter, then pour into the tin, starting in the centre. It should be about 5 mm deep.

Cook in the oven until the top is golden and crispy. Add pepper to serve.

**Y aquí está la receta** para los que se atreven a hacerla en su propia casa:

Diluid una parte de harina de garbanzos y tres partes de agua en un bol, añadir sal y mezclar enérgicamente para disolver los grumos de harina.

Dejad reposar la masa durante un par de horas, mezclando de vez en cuando para evitar la decantación de la harina.

Untad una fuente de cobre estañado con un chorro de aceite de oliva y después de haber añadido medio vaso de aceite, versar la mezcla partiendo del centro de la fuente hasta conseguir un espesor de aproximadamente 5 mm.

Meted en el horno y cocer hasta que se forme una cortecita dorada, finalmente espolvorearla con pimienta negra.



## TORTAI CON FORNO A LEGNA

Costo medio 5&5: € 1,80

Costo medio torta di ceci: € 1,20 all'etto

### TORTA DI CECI MAKERS (TORTAI) WITH WOOD-FIRED OVENS

Average price for a 5&5: € 1,80

Average price for torta di ceci: € 1,20 per 100g



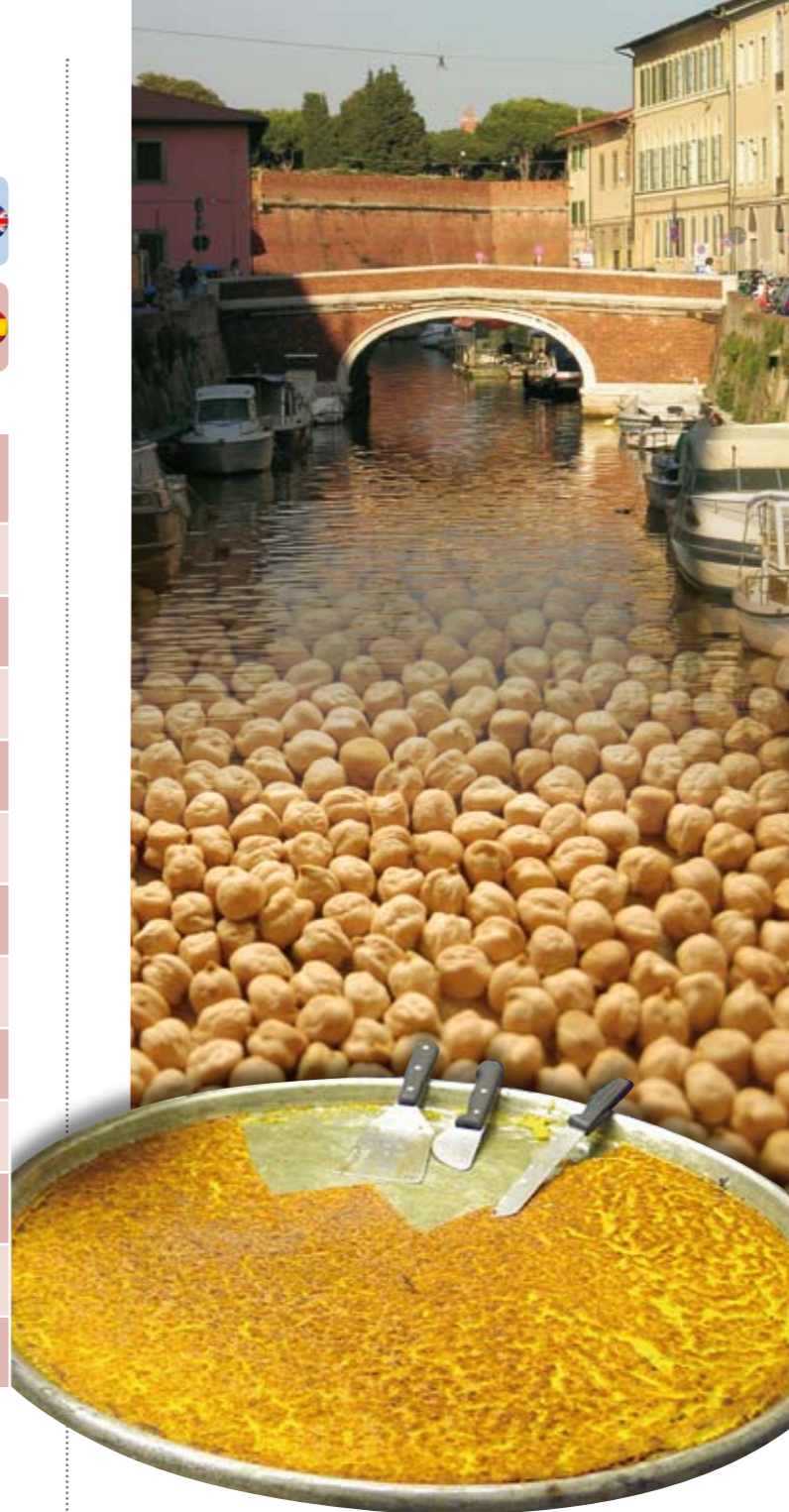
### LISTA DE ESTABLECIMIENTOS DE TORTA CON HORNO DE LEÑA

Coste medio 5&5: € 1,80

Coste medio de la torta de garbanzos: € 1,20 los cien gramos



	Indirizzo Address / Dirección	Orario Open daily Abierto todos los días	Giorno di chiusura Closed Día de cierre
1	Pizzeria "da Cecco" Via Cavalletti, 2 Tel. 0586 881074	17.00 - 23.00	Domenica Sunday Domingo
2	Pizzeria I tre Canti Corso Mazzini, 347/351 Tel. 0586 811061	17.00 - 22.30	Lunedì Monday Lunes
3	Pizzeria Magenta Via Magenta, 91 Cell. 334 9046517	16.30 - 22.30	Lunedì Monday Lunes
4	Pizzeria Sarda Piazza della Vittoria, 34 Tel. 0586 889663	18.30 - 24.00	Martedì Tuesday Martes
5	Pizzeria Seghieri Elio Via E.Rossi, 19 Tel. 0586 898205	11.30 - 14.30 16.00 - 23.00	Mercoledì Wednesday Miércoles
6	Pizzeria "da Gagari" Via del Cardinale, 24 Tel. 0586 884086	8.30 - 14.00 16.00 - 21.00	Domenica Sunday Domingo
7	Pizzeria 24 Gennaio Via Garibaldi, 191 Tel. 0586 888545	17.00 - 23.00	Martedì Tuesday Martes
8	Pizzeria Carlo e Nadia Via Stenone, 40 Tel. 0586 409851	16.30 - 23.00	Mercoledì Wednesday Miércoles
9	Pizzeria Gli amici di Torquato Via Provinciale Pisana, 17 Tel. 0586 400728	17.00 - 24.00	Lunedì Monday Lunes
10	Pizzeria Da Leone Via di Salviano, 71 Tel. 0586 860390	16.00 - 22.00	Lunedì Monday Lunes
11	Pizzeria Da Enrico Via Veneto, 10 Tel. 0586 852421	16.00 - 22.00	Domenica Sunday Domingo
12	Pizzeria Ardenza Via Mondolfi, 99 Tel. 0586 505882	16.30 - 22.00	Martedì Tuesday Martes



## PRESENTANDO LA LIVORNO CARD

Cinque&Cinque + Bicchiere di spuma "bionda" € 1,50

La Livorno Card è un'occasione in più per conoscere ed apprezzare la città e per coglierne le molte opportunità.

Con la Livorno Card:

- mezzi pubblici ATL urbani ed extraurbani (solo linea Livorno-Collesalvetti) gratuiti
- ingresso gratuito al Museo Civico Giovanni Fattori, al Museo di Storia Naturale del Mediterraneo, agli Itinerari Mascagnani del Teatro Goldoni
- riduzione per il Tour in Battello nei Fossi Medicei
- riduzione presso gli esercizi commerciali convenzionati

Viene proposta in due versioni:

- validità **1 giorno** al costo di € 3,00
- validità **3 giorni** al costo di € 5,00 (gratuita per bambini fino a 12 anni)

Per saperne di più:

[www.livornocard.it](http://www.livornocard.it) • [www.turismo.comune.livorno.it](http://www.turismo.comune.livorno.it)



**For Livorno Card holders - Cinque&Cinque + glass of "suma bionda" (local non-alcoholic beverage) € 1,50**

The Livorno Card offers an opportunity to get to know and enjoy Livorno while taking advantage of many special offers and discounts.

The Livorno Card also entitles holders to:

- free travel on the local ATL bus service, within the city and on the Livorno - Collesalvetti suburban route
- free entrance to the Museo Civico Giovanni Fattori art gallery, the Museo di Storia Naturale del Mediterraneo (natural history museum), and to the Itinerari Mascagnani at the Teatro Goldoni
- a discounted rate on the boat trip on the Medici canals
- discounts at participating shops and businesses

It is available in two versions:

- **1 day** validity, at a cost of € 3,00
- **3 day** validity, at a cost of € 5,00 (free for children under 12)

For further information:

[www.livornocard.it](http://www.livornocard.it)  
[www.turismo.comune.livorno.it](http://www.turismo.comune.livorno.it)

**Presentando la Livorno Card Cinco&Cinco + vaso de espuma "rubia" € 1,50**

La Livorno Card es una oportunidad para conocer y apreciar la ciudad y para descubrir muchas otras cosas.

Con la Livorno Card tendrá además:

- medios de transporte público ATL urbanos y extraurbanos (sólo línea Livorno-Collesalvetti) gratuitos
- entrada gratuita al Museo Cívico Giovanni Fattori, al Museo de Historia Natural del Mediterráneo, a los Itinerarios Mascagnani del Teatro Goldoni
- descuentos para el Tour en barco en los Canales Mediceos
- descuento en los comercios asociados

Se proponen dos versiones:

- válida por **1 día** al costo de € 3,00
- válida por **3 días** al costo de € 5,00 (gratis para los niños de hasta 12 años)

Para mayor información:

[www.livornocard.it](http://www.livornocard.it)  
[www.turismo.comune.livorno.it](http://www.turismo.comune.livorno.it)