



Strada dei Vini
e dei Sapori della
Provincia di Ferrara

Sede Operativa: Piazza Travaglio 20, 44121 Ferrara

Tel 335 598080 – 380 1468581

Cf – P.iva 01537450387

LA TORTA TENERINA

La Tenerina fu inventata a Ferrara in onore della regina Elena del Montenegro, moglie di Vittorio Emanuele III, che sposò il 24 ottobre 1896. Elena fu una moglie devota e una madre affettuosa, si dedicò alla beneficenza e all'assistenza sociale, soprattutto nei confronti dei poveri, dei malati e dei feriti di guerra.

Fu inoltre una Regina attenta e generosa. Da qui l'idea che la torta "tenerina" avrebbe voluto rappresentare la dolcezza e il cuore tenero della Regina.

La tenerina si caratterizza infatti per una crosticina croccante sopra e un cuore cremoso e morbido dentro. Altri nomi con cui è conosciuta sono *torta Regina del Montenegro*, *Montenegrina* o "*taclenta*", che in dialetto ferrarese significa appiccicosa.

La storia tra Elena e Vittorio Emanuele pare sia nata da un colpo di fulmine e che sia stato corollato un sentimento reciproco: i due futuri reali d'Italia si conobbero infatti al Teatro La Fenice di Venezia e tra loro scoccò la scintilla che li portò alle nozze il 24 ottobre 1896. Per questo motivo la torta Tenerina è chiamata anche la "*Torta degli innamorati*"

La torta Tenerina è un dolce tipico dell'infanzia dei bimbi ferraresi, il ricordo del profumo del cacao sprigionato dalla cottura in forno, scalda i cuori di grandi e piccini.

Spesso viene avvicinata da crema pasticcera o crema al mascarpone, aromatizzata all'arancia o alla vaniglia.