



Torte di Pasqua al formaggio e dolci, entrambe preparate con molte uova, sono l'argomento di questo lavoro, che naturalmente propone soltanto alcune delle molte varianti tradizionali e di quelle possibili.

Le ricette non pretendono di dare un catalogo completo delle torte pasquali, ma di certo sono un'indicazione delle tendenze delle varie zone, della prevalenza dell'uso del dolce piuttosto che del salato o viceversa, della presenza o meno di spezie o di altri particolari ingredienti. Dietro ogni torta si può leggere la microstoria di un territorio, la varietà di mondi che costituiscono il cuore verde d'Italia. Talvolta si trovano ancora torte preparate secondo ricette tramandate di generazione in generazione, i cui ingredienti o la cui preparazione indicano una diretta discendenza medievale o più antica ancora, in uno stesso luogo vi possono essere varianti dovute alla classe sociale o di famiglia.

Il volume della Camera di Commercio di Perugia è consultabile qui [\[rokdownload menuitem="133" downloaditem="158" direct\\_download="true"\]LA TORTA DI PASQUA IN UMBRIA\[/rokdownload\]](#)