

LA CONTESA

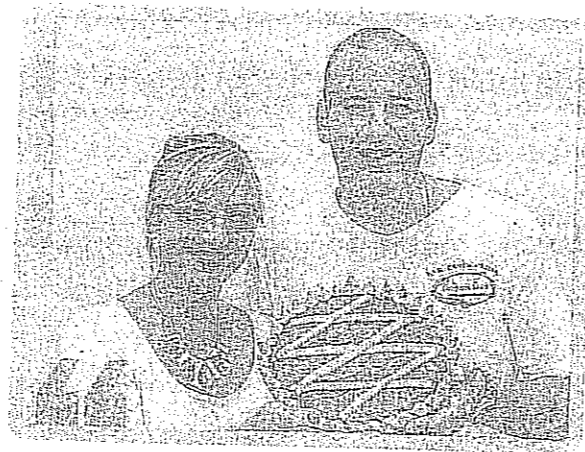


ALESSIO NICOLAI
«VALORIZZARE L'IMPIEGO
DI INGREDIENTI LOCALI»



Qual è la vera origine del tradizionale dolce pisano? E quale la vera ricetta? Scriveteci a:

cronaca.pisaf@lanazione.net



LEONARDO E SANDRA BACCI

Pasticceria artigiana dolci - Pontasserchio

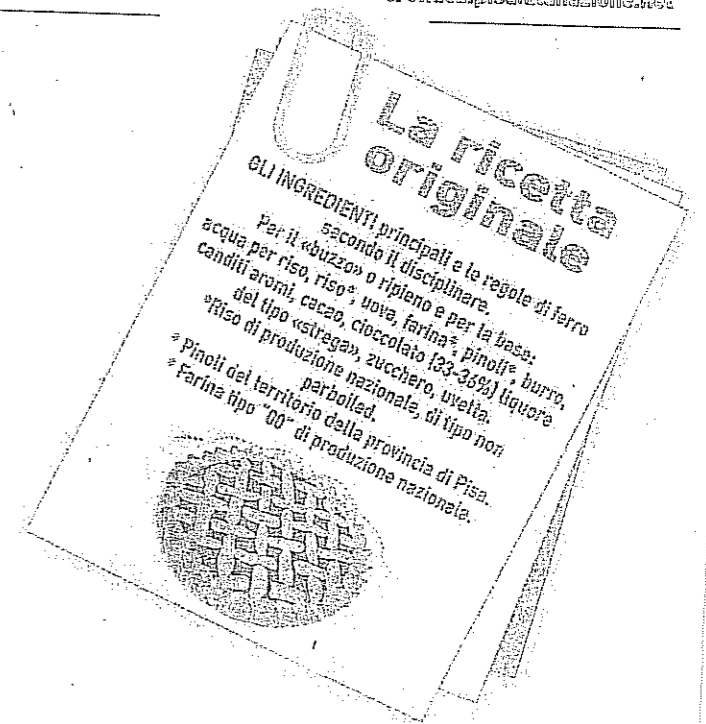
«Abbiamo la licenza numero 1 del marchio di qualità. La torta nasce a Pontasserchio, lo dicono la storia, il miracolo della croce, la fiera del bestiame e i libri»



LARA PARDI

Panificio Pardi - Filettole (Vecchiano)

«La torta co' bischeri nasce della val di Serchio e in particolare a Vecchiano. A Filettole si usa per la festa di marzo con le frittelle e ad aprile in quella di primavera»



La ricetta originale

GLI INGREDIENTI principali e le regole di ferro secondo il disciplinare.
Per il «buzzo» o ripieno e per la base:
acqua per riso, riso*, uova, farina*, pinoli*, burro, canditi aromi, cacao, cioccolato (53-55%) liquore del tipo «strega», zucchero, uvetta.
*riso di produzione nazionale, di tipo non parabolica.
* Pinoli del territorio della provincia di Pisa.
* Farina tipo "00" di produzione nazionale.

CONTESI e difesi a denti stretti i natali della torta co' bischeri. L'agone ha radici tanto antiche forse quanto il dolce stesso, le cui origini intrecciano moti d'orgoglio campanilistico e non solo. Gli abitanti di Pontasserchio e quelli di Vecchiano si disputano la paternità della torta più famosa della provincia pisana. I primi oppongono argomenti inoppugnabili: una storia custodita in libri antichi che parlano di pellegrinaggi e miracoli sulla via Francigena e una nascita collegata alla fiera del bestiame che si svolge da sempre alla fine di aprile. I secondi, invece, in mancanza di dati storici stringenti, giocano al rilancio e ricordano agli «antagonisti» di Pontasserchio che la torta co' bischeri è stata inventata dai vecchianesi per la festa della primavera

Vecchiano vs San Giuliano Battaglia per la torta co' bischeri

Entrambi i comuni ne rivendicano la paternità

che si svolge ogni anno il primo lunedì d'aprile. Come a dire che Vecchiano vince d'anticipo su Pontasserchio.

NEPPURE gli esperti, che pure sorridono di questa contesa che mai avrà fine, s'accordano sulla questione. Forse perché i due produttori di qualità sono di Vecchia-

no, uno, e di San Giuliano l'altro? Si tratta di Lara Pardi, titolare del panificio omonimo a Filettole, e di Leonardo Bacci, proprietario della Pasticceria artigiana dolci di Pontasserchio. Lara e Leonardo sono gli unici due produttori della provincia a detenere il «marchio di qualità» e si attengono al ferreo «Disciplinare di produzione Torta co'

bischeri». Sì, perché, nonostante la simpatica «guerra fratricida», il comune di San Giuliano e quello di Vecchiano fanno fronte comune per la difesa di questo prodotto di qualità e l'incremento della sua produzione. Due commissioni comunali, insieme con la Camera di Commercio, hanno creato un vero e proprio disciplinare per regolare

ingredienti e ricetta della torta co' bischeri (vedi ricetta originale sopra).

MA IL disciplinare non accontenta tutti e in particolare Alessio Nicolai, che in qualità di esperto di cucina e tradizioni e membro di Slow-Food, ama a tal punto la torta, Pisa e il suo territorio, da aver mosso alcune obiezioni, oggi allo studio attento dei vicesindaci Juri Sbrana (San Giuliano) e Federico Meini (Vecchiano). Nicolai chiede un protocollo più restrittivo, che valorizzi «toscanità e pisanità» e rimarca, fra le altre cose, «prescrivere pinoli della provincia di Pisa è ondivago. La «filologia storica» esige pinoli del Parco di San Rossore». Parola di buongustaio!

Eleonora Mancini