

Col marchio o senza la Torta co' bischeri racconta tante storie

Le versioni di Pontasserchio e del vecchianese, quelle delle pasticcerie e delle tradizioni familiari. I dubbi sui nomi

di Beatrice Ghelardi

► PISA

Le strade si dividono subito. La torta co' bischeri, dolce casalingo delle feste, si trova in tutte le pasticcerie pisane. Ma è anche frutto di una cucina in comunità e ha una versione con il marchio registrato. Una specialità presentata anche al Salone del Gusto Slow Food di Torino. Del marchio sono proprietari i Comuni di San Giuliano e di Vecchiano. Tre le attività registrate: Artigiana Dolci e panificio Pusanti a Pontasserchio e panificio Pardi a Filettole. «Siamo stati i primi ad avere il marchio registrato nel 2007, spiega Sandra Bacchi, che gestisce la pasticceria Artigiana Dolci con il fratello Leonardo - Produciamo le torte tutto l'anno, il periodo di maggiore richiesta è per la festa del patrono del 28 aprile e per Agrifera». Nel vecchianese il dolce si prepara per le feste religiose e per il patrono delle diverse frazioni. «Abbiamo aderito al marchio da subito», dice Lara Pardi, alla guida dell'omonimo panificio di Filettole, insieme ai tre fratelli. Ci sono un regolamento e un disciplinare di produzione. Tra le materie prime per pasta e ripieno: zucchero, farina, burro, riso, uova, pinoli del Parco di San Rossore, candito, cacao in polvere e cioccolato, uvetta. «Produciamo le torte tutto l'anno - dice la pasticceria - soprattutto per la festa di marzo, per la fiera di primavera e a ottobre per la festa della Madonna. In molti si rivolgono a noi per cuocere le torte fatte in casa. Le famiglie si aiutano a vicenda». «Facciamo anche le torte di

► LA TESTIMONIANZA

«La facevamo in casa per parenti e amici»



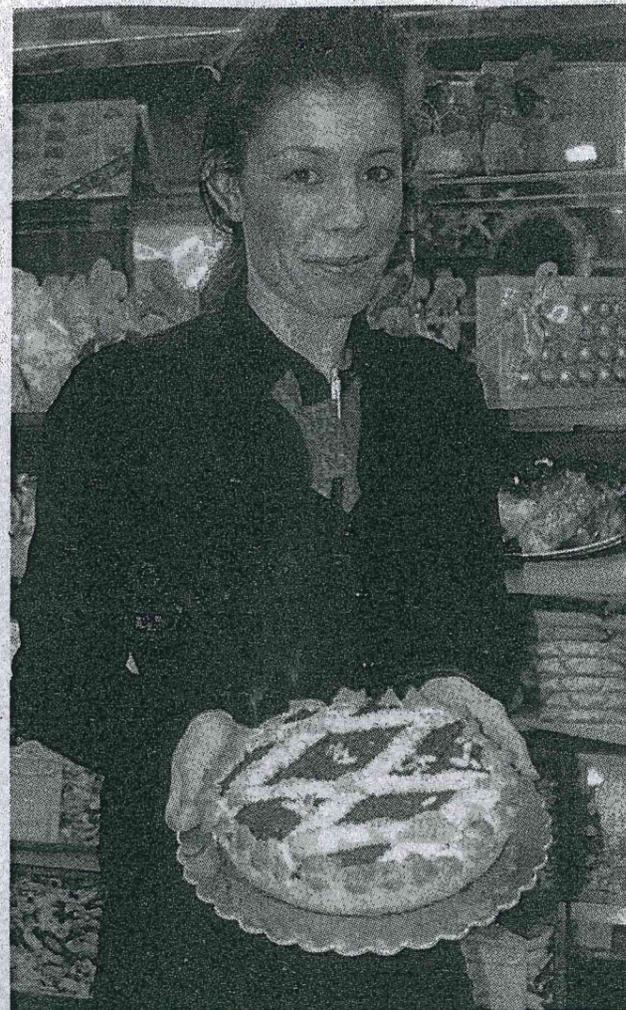
La ricetta casalinga della torta co' bischeri ha una lunga tradizione. In passato si preparava in comunità. Ci sono testimonianze sia nella zona vecchianese che a Pontasserchio. Le famiglie si aiutavano a vicenda nella preparazione. Li realizzavano in grandi quantità, per regalarli anche a parenti e amici. Le torte si cuocevano nei forni a legna di professionisti e in quelli dei vicini. Angela Fialdini, 76 anni, di origine lucchese e residente a Limiti dagli anni '50, ricorda i momenti della preparazione delle torte in

famiglia: «Eravamo coinvolti tutti e dieci fratelli. Non c'erano ruoli precisi per l'impasto e per il ripieno, io ero addetta alla cottura nel forno a legna. Solo in questa strada c'erano tre forni. Preparavamo in genere 40-50 torte alla volta e poi le regalavamo». I canditi erano fatti in casa, di arancia e limone. «Si usavano le teglie di bandone. Per riconoscerle, quando le portavamo al forno, ogni famiglia le personalizzava con dei segni o con le iniziali. Ognuno aveva la sua versione, io ho insegnato la ricetta ai miei nipoti».

verdura co' becchi - continua Pardi - siamo ai confini con Lucca».

Delle analogie tra i due dolci parla Massimo Tessieri, maestro di cucina, executive chef e docente dell'istituto alberghiero Matteotti di Pisa. «Ho imparato la ricetta delle torte dai

miei nonni - spiega Tessieri. «Hanno un involuoco di pasta frolla, ripiegata in tanti triangoli. Quella co' bischeri ha elementi preziosi, come il cioccolato, la torta lucchese un ripieno più povero, a cui si dà forza con le spezie, a base di verdura, pane ammolato e formag-



La torta co' bischeri di una pasticceria

gio. In comune ci sono zucchero, pinoli, uvetta e liquori». I motivi della vicinanza? «Entrambe - precisa il docente - sono torte delle feste. La similitudine deriva dalla zona di produzione. Si dice che la torta co' bischeri sia nata nella Valle di Serchio, legata alla festa del Santissimo Crocifisso. Il Serchio era una via commerciale e i paesi lungo il fiume preparavano un dolce con un cerchio di pasta, dai bordi straripanti, tagliati a triangolo. La torta pisana forse è posteriore a quella lucchese. Alla metà dell'800 in Europa è si inizia a usare il cioccolato».

Becchi e bischeri. Qual è l'origine dei termini? «Non è facile da capire - dice Tessieri - perché a Lucca si dica becco e a Pisa bischeri. «Becco» a Lucca è spesso sinonimo di triangolo, come quelli della pasta

della torta». Secondo Artigiana Dolci l'origine della parola bischero della torta richiamerebbe la forma delle chiavette che tengono le corde degli strumenti a corda, la stessa delle punte della pasta frolla.

San Piero a Grado ha la propria versione del dolce. Qui si prepara la torta a base di cioccolato tutto l'anno, in particolare, per l'Ascensione e a luglio per la sagra del pinolo. «Ci sono gli ingredienti classici - dice Antonio Spartano del circolo Acli di S. Piero - però noi mettiamo cacao amaro, il cioccolato non lo usiamo. Come liquori ci vanno il sassolino e il latte di vecchia, un rosolio. Il bischero, poi, è piatto e lo spessore della pasta è molto sottile. Il ripieno è cremoso. Nella mia famiglia si fa da 50 anni. La ricetta l'ho avuta dai miei nonni».