

La Torta co' Bischeri (anzi, Torta 'o' Bischeri)

La Torta co' Bischeri è il dolce più famoso della gastronomia pisana. È buono ma bisogna pronunciarlo ammodo: meglio ancora, più pisanescamente, "torta 'o' bischeri", che si pronuncia d'un fiato "tortaobischeri", senz'alcuna traccia della C. In ogni caso se leggete o sentite dire CON I bischeri diffidate altamente: quella sillaba in più rovina tutta la melodia. La tradizione impone schiettezza, non maldestri arruffianamenti con la lingua italiana!

Ma questi bischeri cosa sarebbero? L'etimologia fa derivare la parola da bisca, tavolo da gioco, e dato che quasi sempre ai giochi d'azzardo si perde, ecco il significato di persona citrulla, spaesata, come qualcosa che ciondola... come certe parti del corpo maschile. Quindi bischero è qualcosa di sporgente, come i pirulini degli strumenti a corda e appunto le dentellature appuntite che ornano il contorno della torta in questione.



-segue-

Il dolce è originario di **Pontasserchio**, paese del comune di San Giuliano Terme, a due passi da Pisa, e viene fatto tradizionalmente il 28 aprile di ogni anno per la Festa del Santissimo Crocefisso del Miracolo, immagine sacra del Duecento situata nella Chiesa di San Michele Arcangelo alla quale si attribuisce un evento miracoloso. Si racconta che attorno al 1500 l'immagine si trovasse all'interno d'un un piccolo tempietto adiacente all'allora ponte sul fiume Serchio. Quel giorno diversi operai stavano lavorando alla manutenzione del ponte, quando li sorprese improvvisamente un acquazzone, costringendoli a rifugiarsi sotto il tempietto, esattamente nel punto in cui si trovava l'immagine del Crocefisso. Per ingannare il tempo gli operai iniziarono a giocare a dadi, aspettando che spiovesse. A un certo punto la sfortuna si accanì su uno di loro, tanto che questi, in preda ad ira furibonda, prese a smoccolare e scagliò i dadi contro l'immagine del Crocefisso. Non l'avesse mai fatto: la terra gli si aprì sotto i piedi e il poveraccio venne inghiottito fino al collo, mentre uno sciame di calabroni arrivò subito dopo a divorargli la testa, fino a lasciare scoperte le ossa del cranio. Il racconto dell'evento si sparse velocemente per tutta la Val di Serchio, molta gente accorse per vedere con i propri occhi. Pellegrinaggi e cerimonie religiose riparatorie diventarono molto frequenti. Venne così istituita per il 28 aprile di ogni anno una festa in onore a quello che diventò il patrono del paese, il SS. Crocefisso del Miracolo. È per questa occasione che venne ben presto ideata la fiera del bestiame, dal 1909 nota come Agrifiera: tutt'oggi la più grande kermesse zooagricola della Toscana, che attrae ogni anno più di centomila persone dall'Italia e dall'estero. E la Torta co' Bischeri è il dolce ufficiale della festa.

La prelibata torta si può trovare anche in occasione della Fiera di Primavera del limitrofo comune di Vecchiano qualche settimana prima dell'Agrifiera di Pontasserchio, dato che dall'aprile del 2007 ha un proprio disciplinare ed un marchio registrato, di proprietà dei Comuni di San Giuliano Terme e Vecchiano.



Per fare la torta ci vogliono due operazioni distinte: la pasta (ir pastone, in gergo) e il ripieno (ir buzzo).

Seguiamo testualmente il procedimento illustrato per dieci torte (eh sì, questa è l'unità di misura delle massaie-pasticcere pontasserchiesi) da:

Carlo Montella nell'Almanacco Pisano del 1962, curato dallo storico Emilio Tolaini:

Bisogna mescolare un chilo e mezzo di farina doppio zero, un chilo di zucchero, tre etti e mezzo di burro fuso, otto coppie d'ova, du' etti e mezzo di zucchero vanigliato, 80 grammi d'ammoniaca, la buccia grattugiata d'un limone, il succo d'un arancio e 100 grammi di liquore (sassolino o strega o rum). L'impasto va lavorato e lasciato posare per una notte, in una pellicola perché 'un secchi. Poi fai bollire un etto di riso nel latte, scolalo e metti subito 4 etti di cioccolato fondente grattugiato, rimestando bene, finché 'un fonda davvero. Lascialo raffreddare e aggiungi un chilo di zucchero, un etto di cacao, tre di canditi, due d'uva passa, uno e mezzo di pinoli, una noce moscata grattugiata, 10 grammi fra cannella e altre spezie, se ce le vòì... e poi sbattici 5 uova e mescola tutto.

È al culmine dell'allegra concitazione di questo rituale che le donne esclamano "Malidetta la vecchia!", in allusione all'anziana signora che secondo la tradizione secoli fa volle passare alla Storia creando questa torta: la birichina la ornò di queste sporgenze pseudo falliche - i bischeri, appunto - e l'associò al cabalistico e cornutesco 28, giorno d'aprile in cui si celebra la festa. È a lei quindi che maschi e femmine attribuiscono la colpa degli eventuali tradimenti delle rispettive dolci metà...

Quindi bisogna prendere dieci teglie e stendere il pastone su ciascuna, facendola debordare abbondantemente, poi versarci il buzzo e a quel punto creare i bischeri, tagliando obliquamente la pasta debordata e modellandola a punta con le dita raccolte a tulipano; la superficie della torta va infine ornata di striscioline di pasta messe a losanghe. Basterà infine un quarto d'ora di forno a 170 gradi per cuocerla, poi farla raffreddare e gustarla con un bel vinsanto fresco. Ma.... occhio a non fare come quel lotro di Lord Byron, che ne mangiò così tanta da rischiò di rimanecchi !