



Semplice e genuina

La nuova Torta di pane Nostrana è pronta per la conquista dei palati ticinesi. È il frutto dell'appassionato lavoro dei pasticceri della Jowa S. Antonino

Poche le notizie storiche sul dolce popolare ticinese. I vari libri di cui dispongo (vedi bibliografia) danno poco o nulla.

Provvido, il consiglio di Nereo Cambrosio, già consulente dei Mastri Panettieri e Pasticcieri, di rivolgersi al Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana. Ho avuto bella disponibilità nella signora Giovanna Ceccarelli; che tempo dopo mi ha scritto:

«Ho provato a cercare a ritroso nel tempo, ma – me l'aspettavo – i viandanti di fine Settecento come H.R. Schinz e K.V. von Bonstetten non ne menzionano: descrivono un pane povero, di segale o di mistura; niente dolci. I nostri materiali anni 1914-1924 menzionano, in modo frammentario, una torta da pan o torta da cá (v. VSI, vol. 3, pag. 35) nel senso di "torta di pane". Il termine riappare nel 1936 nella monografia di F. Dorschner "Das Brot und seine Herstellung in Graubünden und Tessin" (pag. 133). Varianti ritornano nel 1940 in "Ricettario per la massaia ticinese in tempo di guerra" di Fulvia Gabutti (pag. 12: "mele in forma"), e in altri ricettari ticinesi intorno al '70 fino al recente "Le donne contadine ticinesi cucinano", a cura di Elide Ramelli. L'"Atlas der schweizerischen Volkskunde, Kommentar, Teil I", I. Halbband, pag. 172 la menziona in un trafiletto in cui dice che vien chiamata anche "torta di cas" o "torta di latte". Il dato risale al decennio 1950-1960, grossomodo è coevo ai ricettari ticinesi in nostro

possesso.

La torta è diffusa in Lombardia, nelle province di Milano, Varese e Brescia, ma è conosciuta con il nome di paciarèla (probabilmente derivato di pacià "mangiare, mangiare con gusto"), più raramente torta di latte: trovo ampia documentazione in internet (compreso Wikipedia, v. alla voce "paciarella"), mentre non vi è assolutamente traccia alcuna del termine nei dizionari dialettali da me consultati in sede (e ne abbiamo tanti!). Disponibile di incontrarla personalmente. anche per approfondire alcuni dettagli legati ai risultati della ricerca, saluto cordialmente».

Mi ha poi messo a disposizione del materiale utile. In «La Svizzera italiana», Tomo I, pag. 184 (1837), Stefano Francini: «i nostri paesani apprestano (torte) col latte, uova, pane bianco grattugiato...». Poi: «Ne' giorni di sagra (volg. Lev. kilbi) anche il villico delle parti montane provvede che la famiglia abbia del vino. Sono comuni in tali giornate le torte, che i nostri paesani apprestano col latte, uova, pane bianco grattugiato o farina di grano, cacio, burro e qualche droga». L'archivio del VSI possiede pezzi rari:



FOTO PINO BRIOSECHI

ricette manoscritte, ad esempio Me-socco (GR) La torta fatta di pane bianco, latte, zucchero, uva passa (ughètto, garòffen, canèlo) e qualche altro ingrediente. È la tradizionale torta de San Peider, sagra del paese (pure a Biasca, per San Pietro). Cimadera torta de pan, fatta di pane, latte, zucchero e droghe; torta de pom de tèra, torta fatta di patate e... formaggio (?); Brione Verzasca torta de pagn e lèc.

Interessante il consiglio di consultare il web per trovare ciò che indicava la signora del VSI: in Lombardia, la Paciarella; nel Novarese, la Torta della Valle Vigizzo.

Avrei due interviste con persone di una certa età: Flora Casanova, classe 1919, Claro; Vito Sprugasci, vispo centenario (31 luglio 1909), panettiere dal 1921, ma i loro racconti porterebbero assai lontano.

Bibliografia:

«Ticino a tavola» di M. Guidicelli e L. Bosia (CdT, 3. Ed. 1979); «Casa nostra» di Ermia Macerati (IET, Lugano-Bellinzona, 1967); «La pasticceria svizzera» della Scuola professor Richemont e laboratorio dell'Associazione svizzera Mastri panettieri e pasticceri; «Come mangiavamo 50 anni fa» (fine 1950) Federazione Esercenti e Albergatori Bellinzona; «UR-CHUCHI Tessin und Misox» di Martin Weiss (Rot-punktverlag, Zürich 2006); «Il nuovo cuoco ticinese

economico», celebre operetta del cuoco brissaghese Luigi Franconi (Lugano, Fratelli Fioratti Tipografici-Libraii, 1846); «La storia sociale dell'alimentazione nelle Terre Ticinesi dai Galli a oggi» di Guglielmo Solci (Masco Consult SA, Editore, 1999).



La Torta di pane nostrana è in vendita al reparto refrigerato di tutte le filiali Migros Ticino nella confezione da 520 g per Fr. 11.60



FOTO GIOVANNI BARBERIS

La ricetta della Torta di pane nostrana è di Lorenzo Albrici, chef proprietario del Ristorante Locanda Orico a Bellinzona: «La ricetta di questa torta di pane mi è stata tramandata dalla nonna. Mi rammento ancora quando, da bambino, andavo a farle visita e già sull'uscio di casa sentivo il profumo caldo e familiare di questo dolce appena sfornato. Mi rallegravo perché di lì a poco ne avrei mangiato una gustosa fetta, ancora tiepidina come piaceva tanto a me, magari seduto accanto al camino con la nonna che mi raccontava le vicende della sua vita. Oggi come allora questa torta di pane vien fatta con ingredienti semplici e genuini e tanta passione».