

TORTA DEL PANE E LATTE DI PEDEMONTE



Lo sapete che in una delle nostre valli (Val Vigezzo) c'è un grazioso laghetto alpino che si chiama "Lago di pane e latte"?

Un po di storia

Nel piccolo borgo di **Pedemonte** (vale a dire ai piedi del Monte Cerano), frazione del Comune di Gravellona Toce (VB), in occasione della **festa patronale di San Giuseppe** è tradizione preparare la **torta del pane e latte**.

San Giuseppe di Pedemonte non cade il 19 marzo, bensì segue la S. Pasqua, ricorrendo, infatti, sempre la terza domenica dopo questa solenne festività, o in aprile o in maggio e quindi coincide con il periodo delle grandi piogge ed alluvioni.

La tradizione vuole che di questa buona ma povera torta se ne facciano "**7 bielle ed un bielin**". La biella è un antico contenitore di coccio dove viene cotta la torta, meglio se nel forno a legna.

Un tempo, la cottura era fatta nel forno comune del paese. Le donne delle diverse famiglie avevano assegnato il loro turno di cottura, che andava avanti giorno e notte per più giorni. Ogni famiglia procurava un certo quantitativo di legna, i più sfortunati erano coloro che facevano il primo turno perché il forno era freddo e ne serviva una quantità maggiore.

In genere la torta veniva cotta qualche giorno prima della festa perché col passare del tempo diventa sempre più buona, resiste anche una settimana o più se conservata al fresco o in frigorifero.

Perché 7 bielle e un bielin (cioè un contenitore più piccolo)? Sette torte grandi perché si riunivano tutti, grandi e piccoli, anche i parenti dei paesi vicini, il contenitore più piccolo rappresentava invece la prova, vale a dire quello che era mangiato in anteprima per costatarne la bontà.

Si racconta che una volta, in chiesa, cioè nella piccola chiesa della frazione, dedicata a San Giuseppe, una signora accanto a lei, durante la funzione che precede la festa, invece di rispondere al parroco "**San Giusepp prutetur**" (cioè protettore) diceva "**San Giusepp porta turt**" (cioè porta torte).

Inoltre tutte le donne facevano a gara a chi preparava la torta più buona.
In alcuni paesi vicini fanno la stessa torta, in una variante chiara perché senza cioccolato.

Vi diamo ora la **ricetta** di nonna Rina, che era tra le più brave in questa specialità...

Dosi per circa due bielle:

10 panini
2 litri di latte
zucchero a piacere
6 o 7 uova intere
1 tavoletta di cioccolato fondente (200g)
250g di amaretti
la buccia di un limone grattugiato
½ bustina di lievito vanigliato
1 bustina di vaniglia
150g di uvetta
5 interni di nocciolo di pesca pestati finemente
un pizzico di sale per le uova
un pizzico di cannella per dolci
un bicchierino di maraschino.

Il pane sbriciolato grossolanamente viene messo a bagno nel latte la sera precedente e lasciato a mollo tutta la notte. L'indomani si aggiungono tutti gli altri ingredienti e dopo aver mescolato molto bene e a lungo fino ad ottenere una fine poltiglia, si mette in forno a 220° per almeno 1 ora. A metà cottura si porta il forno a 170°. Si può utilizzare anche il pane raffermo, comunque i panini del tipo "michette" danno una resa migliore di qualunque altro tipo di pane.. Si conserva bene in frigorifero soprattutto d'estate. Si consiglia di appetare...se ci riuscite...almeno qualche giorno prima di gustarla.



Vichy e Stefy

