



TOSCANA

Boletim Oficial do Circolo Toscano e Instituto Cultural Toscano de São Paulo

CIRCOLO TOSCANO
Rua Gabriele D'Annunzio, 1.112
04619-004 - Campo Belo - S. Paulo-SP
(Brasile). Presidente: Florio Ruberti
E-mail: circolotosciano@terra.com.br
Tel. (11) 6211.5284

Informazioni:
Vezió - (11) 5093.8279
Wanda - (11) 3203.1235
Ornella - (11) 3865-8579
Fax - (11) 5093-8279

Gastronomia Toscana



TORTA CO' BECCHI

La torta co' becchi o torta co' bischeri è un dolce tipico di Lucca e di Pisa. Ha la forma della crostata ed il ripieno è vario. Tipiche sono le torte di cioccolato, di crema di erbe. Spesso la torta è guarnita con canditi, uvetta e pinoli.

I "bischeri" dai quali la torta prende il nome *pisano* sono ripiegamenti di pasta frolla dell'impasto realizzati sul margine esterno della torta. Il termine "bischero" viene anche usato come appellativo con connotato negativo ma non spregiativo, nel senso di ingenuità. Deriva dalla famiglia fiorentina dei Bischeri che per non concedere il loro terreno al Comune di Firenze furono espropriati senza riceverne nessun ricavo. Da qui il termine passò per "ingenuo", "stupido".

I "becchi" dai quali la torta prende il nome *lucchese* sono gli stessi ripiegamenti di pasta frolla dell'impasto (o bischeri) che però vengono associati figurativamente ai corni o becchi degli animali. Infatti la torta sembra avere una corona di corna lungo il perimetro esterno.

La tradizione vuole che si preparino le torte coi bischeri in occasione delle feste pasquali, in modo da poterne regalare per Pasqua a parenti e amici; il regalo si trasforma, così, in una piccola (e agguerrita) gara a chi prepara la torta più buona!

A Lucca la torta co' becchi viene preparata tutto l'anno ma in particolar modo per la festa dell'Esaltazione della Santa Croce o per i mercati durante il periodo del Settembre lucchese.

La torta co' bischeri viene preparata a Pisa in special modo per la festa dell'Ascensione, ma è anche un dolce tipico dell'agrifera regionale di Pontasserchio nei giorni intorno al 28 aprile festa del Santissimo Crocifisso del paese, che sorge sulla riva sinistra del Serchio, a pochi chilometri da San Giuliano Terme.

La torta co' bischeri di Pontasserchio è stata creata a Pontasserchio per accogliere le centinaia di pellegrini che venivano ogni anno a Pontasserchio per la festa del Santissimo Crocifisso del 28 aprile in ricordo di un evento miracoloso. Da questo paese si è propagata nei paesi limitrofi, a Pisa e nella provincia a nord del fiume Arno. L'Artigiana dolci di Pontasserchio tutela l'integrità della ricetta.

La torta co' bischeri dall'Aprile del 2007 ha un marchio registrato. Il marchio è di proprietà dei Comuni di San Giuliano Terme e Vecchiano.

La Torta co' Bischeri è un Prodotto agroalimentare tradizionale toscano (ai sensi dell'art. 8 del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173).

Fonte: wikipedia.com

Para os interessados em experimentar (ou relembrar) a Torta co' Becchi, a Cici Pagliari Levy (tel. 11 - 3022-5575 ou levy.cici@gmail.com) oferece tortas de diferentes sabores: de verduras, de chocolate, de amaretto.

Na sua família é tradição consumi-la no dia 29 de março, dia de San Lazzaro. Ela aceita pedidos com sete dias de antecedência.

Una cantina molto speciale

Chi visita Montepulciano, nella provincia di Siena in Toscana, non può fare a meno di assaporare il Vino Nobile, detto appunto di Montepulciano, specialità DOCG locale, per poi portarsene dietro quante più bottiglie lo spazio in valigia può permettere.

Percorrendo la cittadina, tra i negozi delle strade medievali che fanno la gioia dei turisti, si incontrano diverse e tradizionali cantine.

Noi ne abbiamo conosciuta una che crediamo sia proprio eccezionale.

Il primo punto che non si può tralasciare è la qualità dei vini, perfezionata dalla famiglia Gattavecchi che gestisce la produzione delle vigne e delle cantine da quattro generazioni.

Il secondo punto è l'accoglienza che si riceve dai proprietari, i fratelli Luca, Gionata e Daniela, specialmente per noi che veniamo dal Brasile... Luca è sposato con una simpatica



Parte della Cantina Gattavecchi.

La targa all'entrata ricorda che le grotte esistono dal 1200.

bahiana, e così parla perfettamente bene il portoghese ed ha un piacere enorme di chiacchierare con i brasiliani che lo visitano.

Poi, per ultimo, la loro cantina localizzata sotto la vecchia Chiesa di Santa Maria dei Servi ha qualcosa di particolare che non crediamo si trovi in altre cantine della città o della zona: all'interno conserva una vera tomba etrusca, scolpita nel tufo sotto le grotte che formavano la cucina e le sale del vecchio Convento dei Padri Serviti..

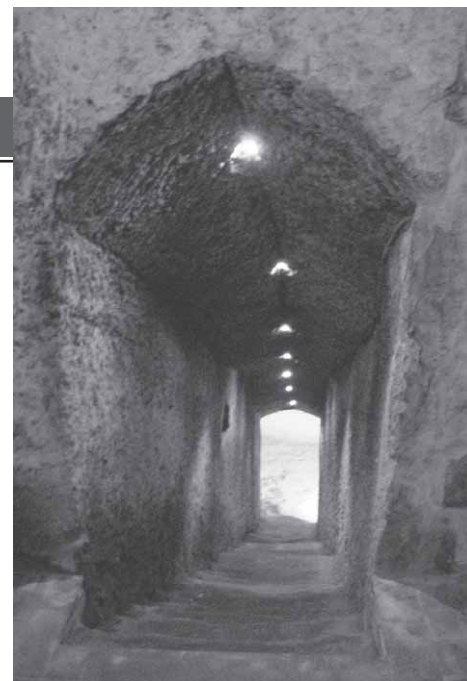
La localizzazione della cantina è proprio particolare.

Sotto la chiesa di Santa Maria dei Servi nell'estremo sud ovest della città, proprio sotto la Fortezza Medicea, fuori le porte della muraglia, una volta i frati avevano la cucina del monastero e le loro cantine, ricavate dentro la roccia di tufo che forma la collina su cui già ai tempi degli etruschi sorgeva quella che diventò la Montepulciano di oggi.

Più tardi i frati cedettero la loro cucina e gli scantinati sottostanti alla Cantina.

L'ambiente, il clima, la temperatura, erano ideali per la stagionatura del vino.

Così, sotto quegli archi e quegli spazi che oggi sono diventati la bottega della cantina, dove si vendono i prodotti al pubblico (diverse qualità di vini, vin santo, vernaccia, grappa ed olio), scendendo si trovano due piani ripieni di botti



La scalinata che scende fino alla Tomba etrusca.

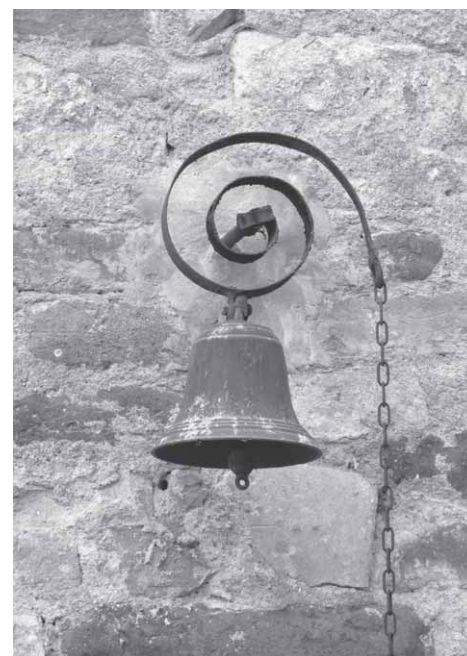
di vino, nella penombra.

Nelle pareti, ancora si vedono archi murati, che celano chissà quali tesori (forse tombe) dei vecchi frati.

Ma scendendo ancora, ci troviamo davanti ad una stretta scalinata, ricavata nella roccia, larga circa ottanta centimetri, alta circa un metro e ottanta da quasi sbatterci la testa nella parte superiore, al fondo della quale troviamo uno spazio un po' più ampio, un po' più alto, quasi quadrato con circa tre metri di lato, con una nicchia nella parete di fronte: è la tomba etrusca.

Chi può permettersi di dire agli amici che ha assaporato un ottimo vino quasi sepolto in una tomba etrusca? I clienti che subito diventano amici dei Gattavecchi possono sentirsi orgogliosi di questo fatto. (testo e foto: vezio nardini)

Altri dettagli nel sito www.gattavecchi.it



In giro per Montepulciano

Panoramica della campagna senese vista dalla Chiesa di Santa Maria dei Servi

Montepulciano è costruita lungo una stretta cresta di calcare, ad un'altezza dal livello del mare di 605 metri. Una cinta muraria ed alcune fortificazioni progettate da Antonio da Sangallo il Vecchio nel 1500 per ordine di Cosimo I circondano il paese.

Montepulciano è conosciuto principalmente per l'imponenza dei suoi palazzi rinascimentali, per l'elegante bellezza delle sue chiese e per il Vino Nobile, uno dei vini toscani più apprezzati nel mondo.

Il centro urbano si estende lungo un corso che sale lungo la collina raggiungendo la piazza centrale, Piazza Grande, che si trova alla sua sommità.

In via di San Biagio, è possibile visitare tutti i giorni il tempio della Madonna di San Biagio appunto.

Questo bell'edificio si trova sotto la cinta muraria in direzione sud; da sottolineare è il materiale utilizzato, un travertino di colore bianco, che dona un effetto perlato. Quest'opera di Antonio da Sangallo, gemma del Rinascimento, fu iniziata nel 1518 e impiegò l'artista fino alla sua morte, nel 1534.

In via del Corso si trova, invece, Palazzo Buccelli. La parte bassa della facciata dell'edificio, costruito nel 1648, è strutturata con rilievi e urne funerarie etrusche collezionate nel XVIII secolo dal suo proprietario antiquario, Pietro Buccelli.

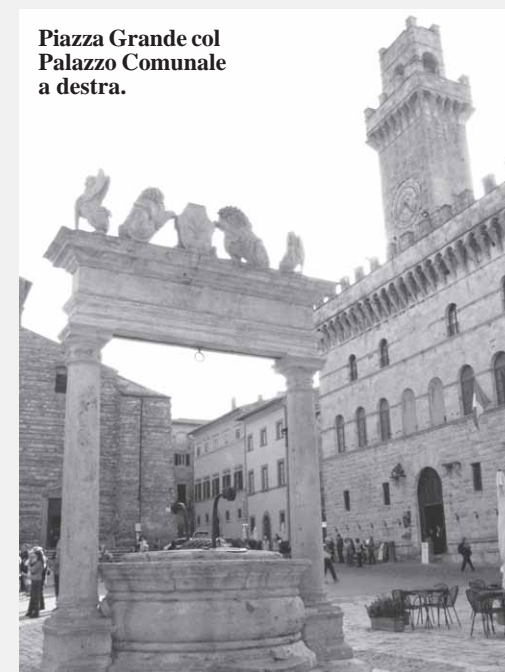
In Piazza Michelozzo si trova la Chiesa di Sant'Agostino, costruita dallo stesso Michelozzo nel 1427, con un elaborato portale scolpito che raffigura la Vergine e il Bambino affiancati da San Giovanni e Sant'Agostino.

Troviamo i segni del passaggio di Michelozzo anche in Piazza Grande nel Palazzo Comunale, dove nel XV secolo aggiunse la torre e la facciata all'originale municipio gotico. L'edificio è ora una versione più piccola del Palazzo Vecchio di Firenze.

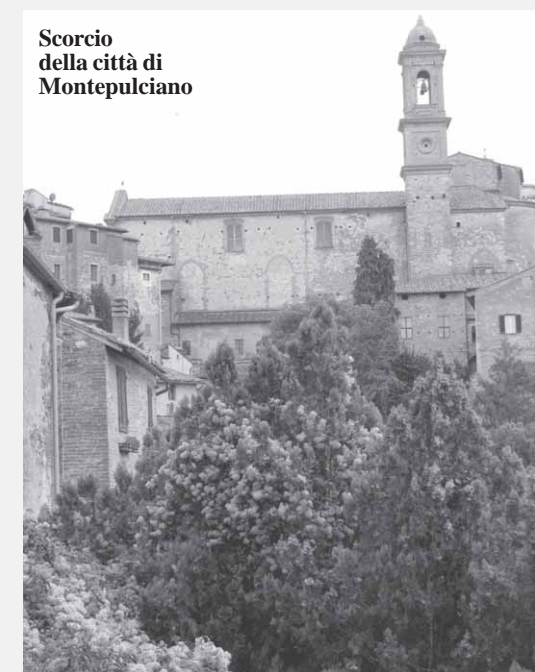
Infine in Piazza Grande troviamo il Duomo, edificato tra il 1592 e il 1630 da Ippolito Scassa. La facciata, rimasta incompiuta, manca del rivestimento marmoreo.



Piazza Grande col Palazzo Comunale a destra.



Scorcio della città di Montepulciano



L'interno è classico nelle proporzioni ed è studiato per accogliere un antico trittico di scuola senese, quale l'"Assunzione della Vergine", dipinto da Taddeo di Bartolo nel 1410 e posto sopra l'altare centrale. Ai lati si possono ammirare anche due belle sculture ad opera, anche queste, del celebre Michelozzo.

Nelle giornate in cui l'aria è nitida si può ammirare uno splendido panorama.

(Foto: Vezio Nardini - Testo: Toscana & Chianti News www.toscanaechiantinews.com)