Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DEL BUSCAJET

3)CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Si tratta di una torta di latte e semolino, cotta in forno e servita normalmente a fette.
La ricetta della *torta del buscajet* è sempre stata tenuta segreta dalla cuoche di Gaglianico, che come consuetudine di tempi neppur troppo remoti, portavano nel forno locale le torte a cuocere. Poiché le torte che uscivano dal forno avevano tutte lo stesso aspetto, le massaie, per distinguerle, usavano infilare sulla propria torta un bastoncino di legno, in genere un frammento di rametto di salice, detto appunto "buscajet". In questo modo ogni torta era più facilmente riconoscibile quando si andava a ritirarla ormai cotta.
Il problema non era così banale, poiché anche i recipienti di cottura erano tutti uguali, trattandosi di terracotta di Ronco Biellese
Questo piccolo accorgimento ha dato il nome a questo dolce, originale e gustoso.
La *torta del buscajet* è di forma tonda, abbastanza spessa, di colore dorato scurito dalla presenza degli amaretti
Si presenta come una classica torta, da servire a fette come dolce di fine pasto o come gustosa merenda.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: compatta, soda.
Odore: predominante di amaretto e vago di limone.
Colore: chiaro, dorato.
Sapore: complesso, poco dolce, spunto tenue di limone, prosegue con sapore di amaretto e permane a lungo il gusto di semolino e uva passa.
Dimensioni: torte rotonde di circa un chilogrammo. Spessore circa 3-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti necessari per la sua preparazione sono: 1 litro di latte, 100 g di zucchero, 180 g di semolino, 50 g di burro, 50 g di uvetta, 50 g di amaretti sbriciolati, 3 uova, la buccia di un limone grattugiato.
Si prepara la base portando il latte al bollore e aggiungendo a pioggia il semolino; si cuoce rimestando per almeno 10 minuti. Tolto dal fuoco si aggiungono tutti gli altri ingredienti meno le uova, che saranno amalgamate al composto dopo opportuno raffreddamento.
L'uvetta dovrebbe essere ammollata nel vino bianco e strizzata prima di incorporarla nella massa. Le uova si incorporano mettendo prima i tuorli, e poi gli albumi montati a neve ferma.
La massa si versa in una tortiera di terracotta imburrata e spolverata di biscotti sbriciolati finemente.
La cottura si compie in 30 minuti in forno a 180 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta del buscajet* viene prodotta su richiesta da alcune pasticcerie del biellese. In origine, era un prodotto dolciario tipico di Gaglianico (BI).

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la produzione della *torta del buscajet* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, pentolame,

tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta, Nei locali di produzione commerciale i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.
Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa. La torta non si conserva più di una settimana, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Questa antica torta, tipica del comune di Gaglianico, è nata come dolce povero, e si è via via arricchito di ingredienti più ricercati, fino alla attuale formulazione, che si basa sempre su latte e semolino.
La ricetta della torta è stata, per parecchio tempo, tenuta rigorosamente segreta dalle cuoche di Gaglianico.
Come già evidenziato, porta questo nome perché, dopo essere stata preparata e prima di essere portata a cuocere nel forno del panettiere, si infilava, sulla sua superficie, un rametto (boscajet) personale, in modo da poterla, poi, distinguere e riconoscere quando, ormai cotta, la si andava a ritirare.
Una documentazione attestante l'origine della *torta del buscajet* non è stata trovata, ma numerose sono le testimonianze che attestano la presenza della stessa sul territorio. La storia della sua origine si perde quindi nella memoria degli abitanti di Gaglianico, che tuttora preparano questa torta nelle occasioni conviviali.

Bibliografia

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997