

Gâteau Basque: l'emblema dei Paesi Baschi

scritto da Carmen Bilotta | 07/12/2017



Viene servito in tutti i ristoranti del nord-ovest della Francia e dei Paesi Baschi spagnoli, dove è giunto per alterne vicende e dove è considerato il dolce “nazionale”.

Il **gâteau basque** è un dolce di antica tradizione rurale, dalla base tonda e biscottata. Il guscio friabile e croccante di pasta frolla racchiude, al suo interno, una morbida crema pasticcera profumata al rum, alle mandorle amare, al limone o alla vaniglia.

Origini e storia

Luogo simbolo del gâteau basque è [Cambo-les-Bains](#), incantevole città termale della provincia basca del Labourd, situata nel Dipartimento dei Pirenei Atlantici nella regione dell'Aquitania. Qui, tra l'oceano e la montagna, nacque l'*etxeko biskotxa* (letteralmente “biscotto casalingo”), termine con cui era chiamato il gâteau basque nell'antica lingua basca.

Pare che in origine il gâteau basque non venisse farcito e che l'impasto fosse costituito da semplice farina di grano o mais alla quale si aggiungevano strutto, zucchero e uova. Le massaie, che erano solite preparare la torta di domenica, prima di cuocerla le davano la forma di un maialino. Dunque

era una pietanza molto semplice che si conservava all'aria fino ad 8/10 giorni e che, proprio per questo motivo, richiedeva particolare attenzione nella fase di cottura, dai tempi lunghi e la temperatura non troppo elevata. La stessa accortezza nella cottura, ancora oggi, garantisce la perfetta riuscita della ricetta dalla pasta croccante e dal ripieno non eccessivamente morbido.

Nel corso del tempo, le donne iniziarono ad arricchire il dolce aggiungendo un ripieno inizialmente di sola frutta fresca, poi di crema pasticcera o confettura di ciliegie nere, meglio se di Itxassou.

La ricetta di Marianne Hirigoyen

La memoria popolare vuole che, a contribuire alla fama della torta basca, sia stata tale **Marianne Hirigoyen** che aveva ereditato l'antica ricetta dalla madre intorno al 1830. Nella sua pasticceria di Cambo-les-Bains, il dolce era chiamato semplicemente "*biskotxa*" o "*gâteau de Cambo*".

Quando, grazie alla presenza delle terme, la località di Cambo-les-Bains divenne molto frequentata da francesi e spagnoli, anche il negozio di Marianne divenne una tappa fissa per i bagnanti che si lasciavano deliziare proprio con l'*etxeko biscotxa*. Alle cure termali ricorrevano anche numerosi abitanti della vicina Bayonne nel cui mercato Marianne iniziò a recarsi ogni giovedì portando con sé un grande cesto colmo di torte. Il successo fu tale che, decise di aprire qui la sua seconda pasticceria.

Ad ereditare la ricetta di Marianne, furono le nipoti **Elizabeth e Anne Dibar**, soprannominate le **sorelle Biscotx** (*les Biscuit*), ancora oggi considerate le vere "guardiane" e depositarie della famosa e antica ricetta.

Le prime testimonianze scritte sulla *biskotxa*

Sebbene il dolce fosse conosciuto e presente sulle tavole domenicali di Cambo-les-Bains fin dal 1600, la nascita ufficiale risale solo al XVII secolo e si basa su un atto notarile riguardante la boutique delle sorelle Dibar.

Comunque siano andate le cose, è tuttavia innegabile che anche le nipoti di Marianne, abbiano contribuito alla fama del *gâteau basque* che, per lungo tempo, vendettero nel loro negozio sito nell'attuale Xerri Karrika a Cambo, la "***Pâtisserie Marie-Anne***", dal nome della loro nonna. Alla morte di Elizabeth, nel 1939, **Anne Dibar** infranse la tradizione della trasmissione familiare della ricetta e la vendette, unitamente alla sua casa, a un pasticcere di nome **Cambo Ingres**.

Il Gâteau Basque, oggi

Attualmente considerato più un prodotto da forno che da pasticceria, oggi è possibile reperire e acquistare il **gâteau basque** nelle panetterie e nei banchetti dei mercati che affollano i tanti paesini del Labourd e le loro caratteristiche strade.

Come ogni dolce di famiglia, nessuna ricetta che troviamo assomiglia all'altra; in ogni casa, infatti, si tramanda la propria versione da generazioni. Numerose sono, perciò, le varianti, alcune delle quali prevedono perfino l'utilizzo della farina di mandorle. Tuttavia, le caratteristiche di base sono sempre le stesse:

1. **una frolla croccante**, mai secca,
2. un **ripieno di crema pasticcera** aromatizzata in vario modo o della **confettura di ciliegie nere**.

Per garantire un prodotto di qualità a beneficio di tutti, recentemente i pasticceri dei Paesi Baschi francesi hanno deciso di proteggere la ricetta del loro dolce creando l'**Associazione Eguzkia** che, in basco, si traduce con "sole", a simboleggiare la forma rotonda della torta basca e il suo colore dorato. Tutti i soci riuniti in Eguzkia hanno firmato una Carta che li impegna ad utilizzare per la preparazione del dolce solo prodotti alimentari di alta qualità. L'obiettivo evidentemente è quello di ottenere un riconoscimento qualitativo che consenta alla torta basca di essere inclusa ufficialmente nella gastronomia francese.

La Fête du Gâteau Basque

A Cambo-les Bains, tutti gli anni, sotto il patrocinio della città e dell'associazione Eguzkia, e con il sostegno della **Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, la prima domenica di ottobre si svolge addirittura una festa dedicata a questo famoso dolce, la [Fête du Gâteau Basque](#).

Un'occasione imperdibile per chiunque volesse lasciarsi trasportare dall'atmosfera suggestiva dei luoghi e dove è possibile degustare i migliori prodotti baschi e ammirare il lavoro degli artigiani locali. Durante la giornata, inoltre, si tiene il **concorso del miglior gâteau basque** cui tutti possono partecipare e dei corsi di preparazione della torta, sotto la guida di alcuni chef.

Museo dedicato al gâteau basque

A Sare, un borgo ai piedi del massiccio della Rhune, si trova il Museo dedicato al gâteau basque che, oltre ad organizzare laboratori e atelier in cui è possibile cimentarsi nella preparazione del dolce, ne descrive le fasi di produzione e ne illustra la storia e le sue evoluzioni nel corso del tempo.

Il museo offre anche un servizio di ristorazione in cui è possibile gustare i prodotti del territorio, preparati secondo le antiche ricette locali.

Ricette ufficiali del gâteau basque

Per la [Gazzetta del Gusto](#) abbiamo scelto due ricette: la prima è quella di cui oggi sono custodi i pasticceri dell'**Associazione Eguzkia** e la seconda, invece, è quella dello Chef del Museo del Gâteau Basque, il signor **Frédérique Marichular**, che si dice l'abbia ricevuta da quel Cambo Ingres che l'acquistò a sua volta da Anne Dibar.

Ricetta dell'Associazione Eguzkia

Ingredienti per la pasta

- 300 gr di farina per dolci
- 3 pizzichi di sale
- 120 gr di burro
- 200 gr di zucchero cristallizzato
- 2 uova
- 2 cucchiaini di rum scuro o vaniglia
- ½ cucchiaino di lievito.

Ingredienti per la crema

- ½ l latte intero
- 3 uova
- 125 gr zucchero semolato

- 40 gr di farina
- 2 cucchiaini di rum scuro o vaniglia.

Procedimento

1. In una ciotola, mescolare il burro ammorbidito e lo zucchero cristallizzato, quindi aggiungere la farina, il lievito, le uova, il sale e il rum o la vaniglia. Amalgamare fino ad ottenere impasto liscio ed omogeneo. Riporlo in frigorifero a + 4 °, ricoprendolo con una pellicola.
2. In un'altra ciotola, lavorare con le fruste le uova e lo zucchero, aggiungere la farina e mescolare bene. Portare il latte a ebollizione, lasciarlo intiepidire. Versarne una parte nella ciotola contenente la preparazione di uova, zucchero e farina, sbattere alcuni istanti e aggiungere il restante latte. Portare il composto ad ebollizione e mescolare per 3 a 4 minuti. La crema dovrà essere densa. Aggiungere il rum o la vaniglia al termine della cottura e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
3. Nel frattempo, imburrare e infarinare uno stampo per dolci del diametro di 22 cm. La tradizione vuole che sia in vetro per non inumidire il dolce a fine cottura.
4. Riprendere l'impasto dal frigorifero, lavorarlo leggermente e stenderlo per ottenere uno spessore di 4-5 mm. Prenderne un po' più della metà e foderare lo stampo, avendo cura di abbassarne delicatamente i bordi.
5. Una volta che la crema si è raffreddata, riempire con questa il guscio di frolla. Stendere la pasta rimanente per fare il "coperchio". Spennellarlo con l'uovo e grattarlo con una forchetta.
6. Cuocere a 160° C per circa 40 minuti.
7. Non assaggiarlo finché non sia ben raffreddato. Il giorno successivo, sarà solo sicuramente più buono.

La ricetta dello Chef Frédérique Marichular

Ingredienti per la pasta

- 200 gr di burro
- 4 tuorli + 2 uova intere medie
- 200 gr di zucchero semolato
- 400 gr di farina per dolci
- 3 gr di sale
- ½ cucchiaino di lievito (circa 3 gr).

Ingredienti per la crema

- ½ litro di latte intero
- 2 tuorli + 1 uovo intero
- 120 gr di zucchero semolato
- 50 gr di farina per dolci
- 2 cucchiaini di rum scuro
- 1 stecca di vaniglia.

Procedimento

1. Mescolare in una ciotola a mano e senza troppa energia tutti gli ingredienti per la frolla a temperatura ambiente: prima il burro con lo zucchero, poi le uova intere, una per volta, e i tuorli. Una volta che il composto avrà raggiunto la giusta omogeneità, aggiungere la farina setacciata con il lievito e solo per ultimo il sale. Formare una palla che dovrà riposare in frigorifero, coperta da una pellicola, al massimo 30 minuti per evitare che diventi durissima.

2. Intanto scaldare il latte e portarlo ad ebollizione con la bacca di vaniglia. Spegnerlo il fuoco avendo cura di lasciarvi in infusione per qualche minuto la vaniglia.
3. Con una forchetta o le fruste montare a mano lo zucchero e i tuorli e poi l'uovo intero, aggiungendo gradatamente la farina setacciata. Aggiungere un cucchiaino di latte per rompere la crema, quindi versarla nel latte ancora tiepido, e rimettere sul fuoco a fiamma dolce. Mescolare con la frusta e aggiungere il rum o la vaniglia. Continuare a mescolare bene fino a che la crema non avrà raggiunto la giusta densità.
4. Riprendere dal frigo l'impasto di frolla e stenderlo in due dischi, di cui uno più grande. Con quest'ultimo si dovrà rivestire il fondo e i bordi di uno stampo per dolci imburrato e infarinato. Farcire il guscio di pasta frolla con la crema pasticcera e sigillare, schiacciando con le dita, la torta con il disco di pasta più piccolo. Spennellare il dolce con il tuorlo di 1 uovo e un goccio di latte e cuocere in forno a 160° per circa 30 minuti.

Informazioni utili:

www.lafetedugateaubasque.com

www.legateaubasque.com