Stargazy Pie: la torta salata della Cornovaglia in cui i pesci guardano il cielo

scritto da Carmen Bilotta | 30/05/2018

È una ricetta dell'antica tradizione inglese, in cui sono presenti diverse tipologie di pesce tra cui le immancabili sardine.

La **cucina della Cornovaglia** è stata fortemente influenzata dalla storia e dalla morfologia di un territorio reso particolarmente aspro dal clima ma che rimane, tuttavia, incantevole. Se per caso vi trovaste in questa regione l'antivigilia di Natale e foste in cerca di una festa, il 23 dicembre dirigetevi a **Mousehole** e cercate **The Ship Inn Pub**, una delle locande più conosciute del posto e situata appena dietro il porto. Qui tra le varie specialità, è possibile gustare la rinomata **Stargazy Pie**, una torta salata molto gustosa da cui spuntano le teste delle **sardine della Cornovaglia**. Il proprietario del locale, **Mel Mattheus**, ha ereditato il testimone del celebre pasticcio di pesce qui preparato da tempo immemore ed è lui stesso ad avvertire che sebbene le altre varietà di pesce contenute nella ricetta possano variare, le sardine, invece, sono indispensabili.

Moushole: "il villaggio più delizioso d'Inghilterra"

Mousehole è un piccolo e incantevole villaggio che appartiene alla parrocchia civile di Penzance, nel distretto di Penwith. Dal punto di vista territoriale è affacciato sulla **Mount's Bay**, sulla costa sud-occidentale della Cornovaglia, e posto di fronte all'**isola di St. Clement's**.

Attraversato da uno stretto groviglio di vicoli, percorribili soprattutto a piedi, il paesino si è sviluppato intorno ad un piccolo porto circondato da frangiflutti di granito ed è composto da un agglomerato compatto di case che si erge su una scogliera rocciosa. Lo scrittore gallese **Dylan Thomas** lo definì "il villaggio più delizioso dell'Inghilterra" ed è noto anche per essere il luogo dove visse **Dorothy Pentreath**, nota come Mrs Dolly, l'ultima persona di madrelingua cornica scomparsa nel 1777.

Sebbene oggi sia il rifugio di artisti, pittori e scrittori, Mousehole è sempre stato abitato da pescatori e un tempo era famoso soprattutto per la pesca delle sardine. Si dice che ci fossero così tante barche che a stento si trovava un posto libero nel porto. Oggi i pescatori sono pochi ed escono in mare aperto solo nella bella stagione quando la baia è meno esposta alle violenti correnti atlantiche.

Stargazy Pie, storia e ricetta della torta salata con le sardine

Sono state soprattutto le **sardine**, o ***pilchards*** come vengono chiamate a Mousehole, a sfamare per lungo tempo la gente del villaggio che ad esse ha dedicato un piatto speciale: la **Stargazy Pie,** appunto. Per prepararla occorrono **sette tipi diversi di pesce bianco**, che variano in base alla disponibilità in mare, a cui si aggiungono cipolla, pancetta e uova sode a fette. A questo punto entrano in scena le sardine che, spennellate con la senape, vengono adagiate sul ripieno.

La **Stargazy Pie** viene sigillata con una sfoglia di pasta frolla e decorata in modo che le teste delle sardine sbuchino dalla pasta come a guardare le stelle. Tra le teste dei pesci si posizionano, come decorazione, i ritagli della pasta frolla a cui viene data la forma di stelle e luna crescente così da riprodurre l'effetto del cielo notturno riflesso nel mare. L'immagine che si vuole evocare è quella dei pesci che guardano il cielo finalmente sereni.

Fu il celebre chef **Rick Stein**, il quale ha costruito un impero facendo del chilometro zero la sua forza, a suggerire di infilare anche le code delle sardine attraverso la crosta di pasta frolla, così da dare l'impressione che i pesci saltino nell'acqua. Una vera e propria opera d'arte che, spennellata in superficie col tuorlo dell'uovo, viene infornata e sfornata dopo quasi un'ora.

La leggenda del coraggioso pescatore Tom Bawcock

Questa *fish-pie* tanto antica viene servita ogni 23 dicembre durante la **Tom Bawcock's Eve**, una festa in ricordo di Tom Bawcock, un **pescatore locale** che – secondo una leggenda – avrebbe salvato la popolazione del villaggio dalla carestia determinata dalle tempeste invernali che, per tanti giorni, avevano continuato a battere con forza il villaggio.

La notte del 23 dicembre Tom Bawcock, incurante del pericolo, si decise a salpare in mare e nonostante la tempesta violenta riuscì a pescare a sufficienza per sfamare il paese. In particolare si narra che fosse rientrato al villaggio con sette grosse sardine, con cui la popolazione realizzò la **Stargazy Pie**.

Quando la tempesta finalmente si ritirò, la vita nel piccolo paese tornò alla normalità ma gli abitanti di Mousehole non vollero dimenticare il loro salvatore, tant'è che il pescatore fu proclamato eroe popolare negli anni venti del XX secolo, tramite le pagine del giornale Old Cornwall. Nel giorno dell'anniversario della sua missione eroica e del suo ritorno sulla terraferma, in suo onore, si prese a svolgere un festival con canti e balli.

Come spesso accade in questi casi, non ci sono prove sufficienti che attestino l'esistenza effettiva di Tom Bawcock. A tal proposito, si dice che gli abitanti di Mousehole in realtà non avrebbero potuto essere così affamati come la leggenda vorrebbe, se in qualche modo, al rientro di Tom Bawcock,

ebbero modo di trovare patate e uova per realizzare la torta di pesce.

La Tom Bawcock's Eve tra canti tradizionali, lanterne e decorazioni natalizie

Durante la festa di Tom Bawcock, il porto di Mousehole viene illuminato con le decorazioni natalizie mentre adulti e bambini si travestono da pirata o pescatore, attraversando il paese. Il buio della notte viene rischiarato da lanterne a forma di pesce, in un'atmosfera suggestiva di celebrazione della vita.

Fin dal pomeriggio, il pub di Mel Mattheus viene affollato da gruppi festosi che intonano le **canzoni tradizionali** ed in particolare una scritta nel 1927 (o perlomeno questa è la data di pubblicazione sul giornale Old Cornwall) da **Robert Morton Nance** che l'ha ripresa da una vecchia melodia tradizionale detta "**Wedding March**".

La torta Stargazy Pie, quel giorno viene portata in giro per la locanda da un pescatore che simbolicamente rappresenta Tom Bawcock e il piatto viene offerto a tutte le persone presenti, anche ai turisti, in cambio di una piccola donazione in favore dei pescatori locali.

Le varianti della Stargazy Pie

La ricetta originale della torta viene declinata in tante varianti alcune delle quali includono alternative al pesce principale, sostituito con **gamberi, coniglio o montone**. La frolla che la ricopre, inoltre, può essere sostituita dalla pasta sfoglia.

Servita per lo più da sola, come piatto unico, può tuttavia essere accompagnata da **verdure, formaggi erborinati** come il **Cornish Yettle Yarg**, o ancora una **chutney di rabarbaro**, **uova in camicia** o una semplice fetta di limone.

La Stargazy Pie è stata menzionata nel 1953 da **Dorothy Hartley** nel suo libro **Food in England**, che reca anche alcune illustrazioni del piatto. L'autrice è famosa per aver avuto una grande influenza su molti cuochi e scrittori che, a vario titolo, si sono occupati di cibo.

Sebbene, tradizione vuole che si prepari un'unica torta con sette sardine, è possibile preparare anche delle monoporzioni con una o due sardine come quelle che vi mostriamo qui.

Ricetta della Stargazy Pie, passo per passo

Sebbene, tradizione vuole che si prepari un'unica torta con sette sardine, è possibile preparare anche delle monoporzioni con una o due sardine come quelle che vi mostriamo qui.

Ingredienti per la pasta frolla

- 2 tazze e ½ di farina più un altro po' per stendere la pasta sul piano di lavoro
- 1 cucchiaino di **sale kosher**
- 1 cucchiaino di senape in polvere (di Coleman, se possibile)
- 12 cucchiai di burro non salato, cubettato e refrigerato (180 grammi, circa)
- 6 cucchiai di acqua ghiacciata

Ingredienti per il ripieno

- 6 fette di pancetta tagliata a dadini
- 2 cucchiai di burro non salato

- 1 cipolla gialla media, tritata finemente
- ½ tazza di brodo di pesce o, in alternativa, di pollo
- 1/3 tazza di crème fraîche
- 2 cucchiai di mostarda inglese (meglio se di Colman)
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente
- 1 cucchiaio di succo di limone fresco
- 2 uova sbattute
- sale kosher e pepe nero macinato fresco, a piacere
- 300 grammi di pesce bianco (merluzzo, sgombro, nasello, eglefino o quanto disponibile)
- 7 sardine fresche, pulite, non decapitate
- 3 uova sode affettate

Procedimento

1. Preparare la pasta frolla mescolando con una frusta la farina, la senape e il sale in una ciotola. Con l'aiuto di un frullatore, due forchette o le dita, sbriciolare il burro nella miscela di farina e realizzare un crumble
2. Aggiungere acqua e lavorare l'impasto fino a che non diventa liscio
3. Avvolgere il panetto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare e refrigerare in frigorifero per circa 1 ora prima di utilizzarlo
4. Nel frattempo, preparare il ripieno: rosolare la pancetta a dadini in un tegame a fuoco medio-alto; lasciare cuocere per circa 5 minuti o fino a quando non diventa croccante. Con l'aiuto di un mestolo forato trasferire la pancetta su di un piatto e adagiarla su di un foglio adatto alla frittura così da far scolare il grasso in eccesso
5. Aggiungere nel tegame il burro e la cipolla tritata finemente; cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti. Quando le cipolle saranno appassite e dorate, aggiungere i pesci diliscati e tagliati a cubotti e cuocere lentamente per altri 5 minuti avendo cura di rivoltarli spesso
6. Una volta cotti, spegnere il fuoco e tenerli da parte al caldo
7. In una ciotola e con l'aiuto di una frusta lavorare insieme il brodo, la crème fraîche, la mostarda, il prezzemolo tritato finemente, il succo di limone, metà dell'uovo sbattuto e il sale. Si dovrà ottenere una sorta di crema non eccessivamente densa
8. A questo punto si può procedere ad assemblare la torta
9. Scaldare il forno alla massima potenza
10. In una teglia rotonda versare il ripieno: prima il pesce, poi la pancetta e la cipolla rosolati precedentemente e infine le uova sode a fette. Aggiustare di sale e pepe e versare sopra la crema realizzata con il brodo
11. Disporre sulla torta le sardine, che dovranno essere prima spennellate con della mostarda
12. Su di una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta frolla e realizzare un disco
13. Con l'aiuto di un coltello affilato realizzare sul disco dei tagli. Ricoprire con esso la Stargazy Pie, avendo cura di far passare le teste e le code delle sardine attraverso le fessure realizzate nella pasta. Ripiegare la pasta verso il basso avendo cura di pizzicarla prima
14. Spennellate con l'uovo rimanente e praticare due o tre tagli di circa 1 cm sulla superficie della torta così da favorire la fuoriuscita dei vapori durante la cottura
15. Con i ritagli di pasta rimasta, realizzare delle stelle e una mezza luna che andrete a posizionare sopra la torta
16. Infornare e cuocere fino a quando la crosta non apparirà dorata e il ripieno inizierà a gorgogliare, saranno necessari circa 40 minuti
17. Lasciare raffreddare leggermente prima di servire

Tom Bawcock’song

Dialetto Cornico

I
A merry plaas you may believe
woz Mowsel pon Tom Bawcock’s Eve.
To be theer then oo wudn wesh
To sup o sibm soorts o fesh!
II
Wen morgee brath ad cleard tha path
Comed lances for a fry,
An then us had a bet o scad
an starry gazee py.
III
Nex cumd fermaads, braa thustee jaads
As maad ar oozles dry,
An ling an haak, enough to maak
a raunen shark to sy!
IV
A aech wed clunk as ealth wer drunk
En bumpers bremmen y,
An wen up caam Tom Bawcock’s naam
We praesed un to tha sky.

Traduzione inglese

A merry place, you may believe,
Was Mousehole ‘pon
Tom Bowcock’s Eve;
To be there then who wouldn’t wish
To sup of seven sorts of fish,
When morgy broth
had cleared the path
Comed lances for a fry
And then us had a bit scad
And starry gazey pie.
Next comed fairmaids,
bra’ thrusty jades
As made our uzzles dry
And ling and hake,
enough to make
A raunin’ shark to sigh.
As each we’d clunk
as health were drunk
In bumpers brimming high
And when up came
Tom Bawcock’s name

We praised him to the sky.

Traduzione Italiana (di Cattia Salto)

Un posto allegro, si creda
era Mousehole
alla Vigilia di Tom Bowcock
per essere lì allora chi non avrebbe desiderato cenare con sette tipi di pesce?
Quando il brodo di palombo
ha ripulito la strada
arrivarono le anguille per un fritto misto
e allora abbiamo preso un bel po' di sgombri
e per una torta stargazey
poi arrivarono le sardine
??? .....
che ci hanno fatto seccare le gole
e abbastanza merluzzo e nasello
da far sospirare uno squalo affamato.
Per ogni sorso del brindisi alla salute
ci ubriacammo
in alto si alzarono i calici
e quando si levò
il nome di Tom Baw
lo lodammo fino al cielo.