
Stargazy pie, torta di sardine

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una curiosa ricetta inglese, che richiama una leggenda del villaggio di Mousehole, in Cornovaglia, propone un modo alternativo di cucinare il pesce

La stargazy pie è una torta salata a base di sardine tipica della contea della Cornovaglia. Sebbene ci siano alcune varianti a seconda del pescato disponibile, non devono mai mancare delle sardine, le cui teste e code fuoriescano dalla crosta della torta salata, quasi a guizzarvi fuori e osservare il cielo stellato. Il gusto è abbastanza insolito ma vale la pena provare. La stargazy pie viene tradizionalmente consumata durante **la festa della vigilia di Tom Bawcock**. Si racconta che, a causa di forti tempeste invernali, i pescatori locali non stessero andando per mare a pescare e che si stesse sviluppando una carestia. Fu così che un pescatore del villaggio, Tom Bawcock, la notte del 23 dicembre, nonostante l'ennesima tempesta, uscì in barca per pescare. Egli riuscì a tornare in porto con 7 grosse sardine o, secondo altra versione della storia, con 7 tipi di pesce, comunque con pescato a sufficienza per sfamare il villaggio. I suoi concittadini, così, prepararono una grande torta salata, quella che sarebbe diventata la stargazy pie. Attualmente, **il festival si svolge il 23 dicembre** e coinvolge l'intero villaggio di Mousehole, illuminato festosamente. La storia di Tom Bawcock è stata resa popolare dal libro per bambini di Antonia Barber "The Mousehole Cat", che parlava appunto della stargazy pie. **Ingredienti per 4 persone** 1 rotolo di pasta frolla (o sfoglia) 4/6 sardine 400 grammi di pesce a scelta (facoltativo) 150 grammi di pancetta a dadini 4 uova 60 ml di panna liquida (facoltativo) 25 grammi di burro 2 cucchiaini di pan grattato Senape q. b. prezzemolo q. b. sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora Pulire il pesce togliendo le lisce, salare e pepare. Imburrare una teglia da forno, cospargere uno spesso strato di pangrattato e disporvi il pesce, se disponibile, in pezzi. Le sardine, immancabili, devono essere intere e disposte per ultimo. Tagliare a fette due uova che avrete fatto sode e cospargerle sul pesce, assieme ai cubetti di pancetta appena rosolati nel burro. Sbattere due uova con il prezzemolo, della senape e la panna liquida e versare il composto sul pesce. Coprire il tutto con uno strato di pasta, facendo in modo che, con gli opportuni tagli o forature, escano le code e le teste delle sardine. Con alcune strisce di pasta, se disponibile e se c'è spazio a sufficienza, creare delle stelle e una mezzaluna da mettere sopra la pasta distesa, sulla quale saranno state fatte delle fessure bucherellando con una forchetta. Infornare a 180° ma abbassare la temperatura dopo 10 minuti, per ultimare la cottura dopo circa 30 minuti, finché la pasta diventi dorata. I tempi di cottura potrebbero variare a seconda del forno. Per una versione più tradizionale della stargazy pie, aggiungere all'impasto dei cubetti di patate lessate. (Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)