



Baciaje al cioccolato (5 kg circa)

Farina bianca di grano	kg. 2
Zucchero	kg. 1.6
Cioccolato in polvere	kg. 0.5
Cacao in polvere	kg. 0.2
Grasso di maiale (o strutto)	kg. 0.6
Burro	kg. 0.1
Limoni (buccia grattugiata)	n° 3
Uova complete (o con 50% di albume)	n° 12
Olio di oliva (bicchiere)	n° 1
Varianti:	
Caffè (tazzina)	n° 1
Liquore (bicchiere)	n° 1

Non esistono documenti ufficiali attestanti quando, dove e come è nata la Baciaja; si presume possa essere realistico indicare nella prima metà del 1800 la data della sua comparsa. I meno giovani sostengono, inoltre, che la Baciaja non sia altro che un dolce originato dalla fantasia di una perpetua, la quale, nei giorni precedenti la Pasqua, ultimata la preparazione delle ostie per le funzioni religiose, arricchendo il medesimo pastone con altri ingredienti (zucchero, cioccolato, grasso, ecc.), ottenne un nuovo preparato. Con l'uso dei ferri (lo strumento per la cottura delle ostie) seguendo il metodo "ferro-fuoco", la perpetua golosa ottenne un'ostia particolare, croccante e dal dolce sapore: la Baciaja !!!

Non di rado le Baciaje vengono denominate "Canestrelli", termine derivante dal dialetto genovese o più probabilmente dal fatto che questi dolci sono di norma sistemati (immediatamente dopo la cottura) in canestri di vimini.

I giorni che precedono la Pasqua, storicamente sono "Ij di dle Baciaje", giornate che, anche nei periodi di guerra e di carestia, sono state dedicate dagli abitanti di Cercenasco al "dolce tipico": lo testimonia anche il profumo che c'è nell'aria nel nostro Paese in quel periodo dell'anno.

Mentre ci sono ancora alcune famiglie che seguono la tradizione, oggi la vita moderna ci distrae dal momento creativo "dle Baciaje" (spesso acquistate nelle pasticcerie locali), ma non dai suoi contenuti che, oltre a soddisfare le nostre passioni dolciarie, ci ricordano antichi valori.

Il fascino della tradizione secolare continua, in fatto di cucina, ad attirare molta gente nel nostro Paese. In questo contesto la Baciaja rimane comunque un dolce molto particolare che nasconde un amore per le cose semplici di una volta. Forse non tutti sanno che cosa sta dietro a quegli ingredienti che sono riportati in queste pagine. Basti pensare che nelle famiglie la preparazione dell'impasto delle baciaje avviene di norma la sera prima della cottura. Dopo cena si libera il tavolo e, con l'aiuto dei bambini, chiacchierando del più e del meno, si comincia un lungo lavoro manuale che via via vede prendere forma all'impasto. E' molto importante che ogni ingrediente si amalgami bene con gli altri, per cui non bisogna avere fretta.

La notte si lascia il tutto a riposare ed il sonno aiuterà ad affrontare la lunga giornata successiva: quella della cottura delle Baciaje.

La cottura di norma viene fatta nei cortili con l'utilizzo di un fuoco vivo, ma controllato per non far "bruciare" i dolci.

Prima della cottura occorre preparare le "palline" di impasto che saranno interposte in mezzo alle piastre del "ferro". Il tempo di cottura varia a seconda del fuoco ed è quindi lasciato all'esperienza di chi si occupa di movimentare il ferro e controllare la fiamma.

Baciaje gialle (4 kg circa)

Farina bianca di grano	kg. 1.4
Zucchero	kg. 1.2
Farina di granoturco finissima (fumét)	kg. 0.6
Cacao in polvere	kg. 0.2
Grasso di maiale (o strutto)	kg. 0.3
Burro	kg. 0.1
Limoni (buccia grattugiata)	n° 8
Uova complete (o con 50% di albume)	n° 8
Varianti:	
Liquore (bicchiere)	n° 1

E' un lavoro lungo e pesante in quanto "il ferro" pesa oltre i 10 kg e va maneggiato dalle estremità per evitare scottature. La giornata delle baciaje da sempre vede anziani e bambini insieme e spesso è anche un'esperienza educativa.

Tra i tanti amici d'oltre oceano dei cercenaschesi, Nick Delesandri nel 1986, in occasione del suo primo viaggio a Cercenasco per conoscere le terre in cui vissero i suoi nonni prima dell'emigrazione in Texas, non mancò egli stesso di cimentarsi nella nostra antica tradizione: addirittura, prima di ritornare negli Stati Uniti, commissionò un "ferro delle Baciaje" per continuare oltre oceano la tradizione dei suoi avi.

Salutiamo tutti i discendenti delle molte persone emigrate dal nostro Paese oltre cento anni fa, che continuano ad essere affezionati alla nostra terra ritornando di tanto in tanto a farci visita.



L'ultima domenica di giugno, secondo quella che ormai è divenuta una tradizione, si svolge la "Sagra dla Baciaja" che è una occasione per dimostrare, vedere e scoprire il processo produttivo del dolce. L'evento è in genere accompagnato da momenti di sfida tra i quattro rioni del paese: S. Rocco, Sant'Anna, San Bernardino e San Firmino.

La sagra del nostro dolce tipico è nata in sordina nel 1991 ed è cresciuta di anno in anno. Sono talvolta organizzate sfilate unite a rappresentazioni di vita contadina ed il Paese si presenta al visitatore con un'immagine accogliente e ricca di addobbi, bandiere e stendardi.

Il "cunt Cianus" e "madama Baciaja" sono da sempre i "patron" della manifestazione.

La sagra vuole così mantenere viva la tradizione di un dolce che vanta imitazioni in altre zone d'Italia, ma che solo a Cercenasco è vera "baciaja".

