

LA TOP 5 DELLA SCHIACCIATA TOSCANA A FIRENZE



Alta o bassa, soffice o morbida, più o meno salata e condita con olio: ecco la nostra classifica delle migliori schiacciate di Firenze, tra grandi nomi e piccoli esercizi a gestione familiare

5 forni dove mangiare la schiacciata toscana a Firenze

Non c'è angolo della Toscana in cui un fornaio non l'abbia sul bancone, tanto che la schiacciata toscana continua ad essere un *must* dell'alimentazione quotidiana dei toscani. Anzi, si potrebbe dire che la schiacciata sia ormai alla base della "catena alimentare" in Toscana.



Dove mangiare la schiacciata toscana a Firenze

Qualche tempo fa vi abbiamo raccontato come l'Accademia della Crusca, Vetrina Toscana e l'Aset - Associazione Stampa Enogastronomica Toscana, abbiano effettuato il primo censimento della schiacciata toscana, mettendo un po' d'ordine tra i numerosi modi con cui questo antico prodotto viene chiamato in Toscana: dal "ciaccino" alla "fugassa" fino alla "carsenta" o alla "cofaccia".

Adesso è il momento di passare a una valutazione qualitativa, in altre parole svelarvi dove mangiare la schiacciata toscana a Firenze.



Antico Forno Pugi, *of course*

A furor di popolo non possiamo che iniziare la nostra selezione su dove mangiare la schiacciata toscana a Firenze da Il Pugi, storico forno nato nel 1925 in via Gabriele D'Annunzio e oggi presente anche in piazza San Marco, via Doni e via Orsini. Dopo aver conquistato stabilmente la fiducia dei residenti, questa focaccia - farcita o al naturale - è ormai un *must* anche per i turisti. I prezzi non sono economicissimi, è vero, ma la qualità va sempre remunerata.

Forno Ballerini, in Borgo Ognissanti

Questo forno che strizza l'occhio al cioccolato di qualità merita una menzione speciale per la schiacciata in sé, ma soprattutto per le varianti che ne offre, imbottite con accostamenti interessanti (verdure di ogni genere e formaggio superiore alla media). Il prezzo è concorrenziale, soprattutto rispetto alle trappole per turisti di cui è pieno il centro.



Forno Becagli, in Borgo Ognissanti

La vicinanza geografica col precedente c'è, ma le analogie non sono molte altre: a pochi passi dal panificio precedente, il forno Becagli è una struttura con oltre un secolo di vita con ormai un nome per la schiacciata toscana a Firenze. Nonostante le dimensioni ridotte, ogni giorno riesce a soddisfare una clientela equamente divisa tra residenti e turisti. Da segnalare la variante con formaggio, prosciutto e funghi. In rete corre voce che col tempo possa insidiare il primato del Pugi...

Antico Forno Guasti, in via del Ponte alle Riffe

Paga il dazio di una *location* non propriamente centrale, ma la vicinanza con la scuola Calvino - a poca distanza dalla via Faentina - garantisce ai titolari un discreto e costante giro d'affari, il che per una struttura a conduzione familiare non è affatto secondario. Ottimo rapporto qualità/prezzo, il forno applica il principio del giusto mezzo: la schiacciata è croccante all'esterno e soffice dentro, oliata e salata al punto giusto.

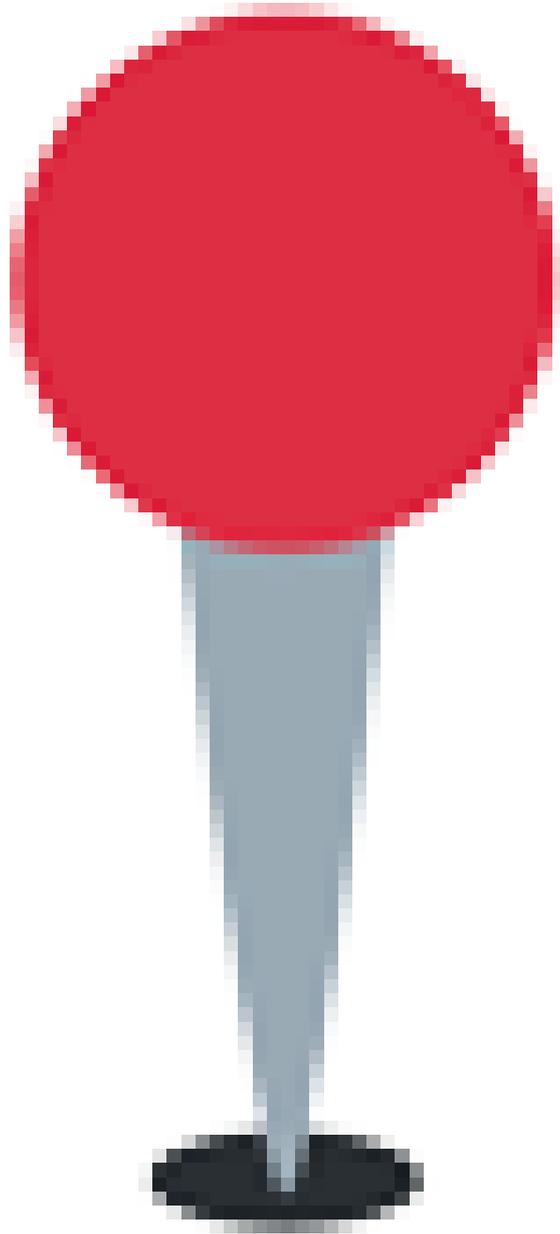


Il Pane del Mattino, in piazza San Jacopino

Non è uno tra i forni più conosciuti per le schiacciata toscana a Firenze, o almeno al di fuori del quartiere, ma la sua focaccia merita una deviazione e una sosta. Alta, più della media cittadina, ha il profumo e la consistenza ideale per poterne mangiare più della razione che un nutrizionista consiglierebbe. Da gustare anche con la porchetta, che da queste parti non manca mai.

In provincia di Firenze vi ricordiamo anche di mangiare la schiaccia toscana a:

- Greve in Chianti: panificio Parronchi & Co.
- Bagno a Ripoli: Il Fornaio di Bagno a Ripoli di Sodini Andrea
- San Casciano Val di Pesa: La Bottega di Spedaletto ed il Forno Giotto a Chiesanuova



PER APPROFONDIRE:





Tutti le schiacciate portano All'Antico Vinaio di Firenze





Curiosità, storia e ricetta della schiacciata toscana





[Dove mangiare la schiacciata toscana, provincia per provincia](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



