

CHI TROVA UN FILONE (DI PANE TOSCANO)...TROVA UN TESORO!



Il pane toscano è una delle 16 DOP della Toscana. Famoso in tutta Italia per essere uno dei pochi pani senza sale, il pane toscano si sposa perfettamente con la saporita cucina regionale, imponendosi come must sulle tavole dei toscani. E poi, come diceva la nonna: le cose buone sono *“bone come il pane”*...

...come il pane toscano (aggiungiamo noi di TuscanyPeople)

*“Tu proverai sì come sa di sale
lo pane altrui, e come è duro calle
lo scendere e 'l salir per l'altrui scale”*

Paradiso - Canto XVII

Un leggero aroma di bruciato, legno vecchio, il calore del fuoco che arde nel camino e il rumore della legna che scoppietta nella stufa a legna. E' il tipico odore delle case di campagna.



Una signora anziana con i capelli perfettamente arricciati e occhiali dalla grande montatura, alza il coperchio della madia, un mobile di legno massello ed estrae un fagotto, un "cencio" di tela che nasconde un tesoro. Un tesoro fragrante, profumato e buono: il pane toscano.

Il pane toscano mi ricorda nonna. Non solo perché per lei tutte le cose buone erano "*bone come il pane*", ma perché mi ha insegnato l'importanza di quest'alimento. Semplice, banale, ma sacro agli occhi di una donna che aveva visto entrambe le guerre. E che brontolava sempre che del pane non si butta via né la prima fetta, né le briciole. Tutto si trasforma, niente si distrugge.

E nonna aveva ragione: il pane toscano che ogni giorno abbiamo sulla tavola è un vero e proprio tesoro, riconosciuto con il marchio DOP, "Denominazione di origine protetta", dall'Unione Europea.

Le DOP toscane

Il marchio DOP, acronimo di Denominazione di Origine Protetta, può essere assegnato a quei prodotti le cui fasi della produzione (produzione, trasformazione e elaborazione) avvengono tutte in un determinato territorio, perché tutte le qualità e le caratteristiche proprie dei detti prodotti sono dovute.



Cosa vuol dire in parole povere tutto questo? Torniamo alla nonna. A quel sugo speciale che sapeva fare solo lei; mamma ci ha riprovato... ha misurato gli ingredienti, li ha pesati, ha provato varie pentole, ma non viene come il suo. Ecco. Il marchio DOP garantisce che solo il pane prodotto in Toscana in tutte le sue fasi di produzione possa essere definito toscano. Perché ci vuole l'acqua, la farina, il lievito, le mani, il cervello e il cuore toscano per impastare e cuocere e ottenere quel risultato.

La Toscana ha 16 DOP: la cinta senese, il miele della Lunigiana, l'olio EVO del Chianti Classico, il prosciutto toscano, il pecorino toscano, il pane toscano, il pecorino delle Balze Volterrane DOP, il pecorino romano DOP, lo zafferano di San Gimignano, la farina di castagna della Lunigiana, la farina di neccio della Garfagnana, gli oli extravergine rispettivamente di Lucca, Terre di Siena e Seggiano, il marrone di Caprese Michelangelo e i Salamini italiani alla cacciatora.

Il pane toscano

Iniziamo dalla forma e dalla nomenclatura del pane toscano: anche quella non è casuale. Il filoncino ha peso compreso tra 0,45 e 0,55 Kg e forma romboidale, il filone ha un peso compreso tra 0,90 e 1,10 Kg o tra 1,80 e 2,20 Kg e la forma è rettangolare con angoli smussati.



Ma qual è il segreto del pane toscano? Chi ha detto sale... ha sbagliato, per il momento. Ma potete mangiarvi una fettunta e consolarvi. Il segreto è la pasta inacidita o lievito madre: si tratta di una porzione che viene staccata dall'impasto del giorno prima e amalgamata all'impasto che va lasciato a lavorare. Ogni filone è, in pratica, figlio di quello del giorno prima. Proprio il lievito madre impedisce la formazione delle muffe, rendendo il pane duro ma... "*non si butta*" urla nonna. E no che non si butta. Idee? [Ribollita](#), la [panzanella](#) l'[acquacotta](#) e la pappa al pomodoro vi bastano?

Un altro segreto? Nooo, non è il sale. Continuate a mangiare la fettunta, su. Che anche l'olio EVO made in Tuscany è bono! Torniamo a noi...la farina tipo 0 con germe di grano, rigorosamente toscana, che darà abbondanza di mollica una crosta color nocciola scuro. Anche il vostro naso dovrà parlare chiaro: secondo l'Unione Europea, un panificio deve profumare di nocciola, questo è l'odore del nostro amato pane.

Il grande assente: il sale

E infine sì...veniamo al grande assente. Il sale. Il Pane Toscano è sciapo, sciocco. E qui affondiamo le radici nel mito e nelle probabilità.



Secondo la teoria più accreditata la colpa è di Pisa. Pisa, sempre lei, flagello e bellezza della Toscana! Nel XII secolo i Pisani decisero di approfittarsi dei Fiorentini, alzando la gabella sul sale a dismisura. L'unico modo per Firenze di procurarsi il condimento era, infatti, quello di acquistarlo dagli acerrimi rivali. Ma, con grande spirito, i Fiorentini semplicemente decisero di rinunciare al sale per il loro pane. Firenze 1- Pisa 0.

Un'altra teoria riguarda sempre le tasse, ma pare che la buona pensata di tassare il sale sia venuta da Palazzo Vecchio e non dall'altra città sull'Arno e che i fornai, con il grande spirito bottegaio che ha reso Firenze unica al mondo, iniziarono a sfornare pane toscano sciocco.

Qualunque sia la verità il pane toscano senza sale si sposa bene con i formaggi e i salumi salati della toscana, riesce a smorzare la sapidità e ad esaltarne il sapore...ma attenzione! Anche in Umbria e nell'Italia centrale esiste il pane sciapo...anche loro per protestare contro una tassa del Vaticano.



Pane Toscano DOP

Dal 1° Maggio 2014, però, grazie all'interesse del Consorzio per la Tutela del Pane Toscano, quest'eccellenza toscana ha ricevuto il marchio DOP. Nessun'altra pagnotta ha diritto di fregiarsi come Pane Toscano, neanche se fatta nella nostra bella regione. Una battaglia meritatamente vinta.

Per questo non è solo l'assenza di sale a fare la differenza e ricordate...chi trova un filone, trova un tesoro! Parola di nonna.

[Consorzio](#) promozione e tutela Pane Toscano DOP



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

Diventa “Ambasciatore di TuscanyPeople” e scopri come essere premiato. [Vedi link](#)

