

Tuscanypeople

PANE TOSCANO: TASSE SALATE? PANE SCIAPO.



Una cucina in penombra e la madia in un angolo. Uno scrigno magico che al suo interno celava un capolavoro del made in Tuscany: il pane. Sciapo, fatto con patate, con farina di mais o castagne, il pane toscano è un assoluto protagonista sulle tavole della regione.

“E’ uno scherzo vero?”

Queste sono le prime parole di chi non conosce il **pane toscano** e lo assaggia per la prima volta. Una reazione comprensibile, perché il primo morso rivela un’esperienza sensoriale inaspettata: la mancanza del sale nel pane è un unicum nella nostra penisola.

Il **pane sciapo**, ovvero senza sale, ha radici lontane e ce lo testimonia addirittura **Dante** nel canto XVII del Paradiso: *“Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui, e come è duro calle lo scendere e ‘l salir per l’ altrui scale”* ovvero quanto è difficile adattarsi al pane salato degli altri luoghi, segno del doloroso esilio da Firenze!

Tuscanypeople



Il **pane sciapo** affonda le sue radici nella notte dei tempi. Uno sguardo alla sua diffusione (Umbria, alto Lazio, Marche e ovviamente la Toscana) ci dimostra come sia palese la derivazione **etrusca**. Numerosi studi infatti hanno dimostrato che i loro pasti erano allietati da verdure, legumi e pane senza sale.

Pisa, Firenze e un carico di sale

Ma la storia del pane toscano ci parla anche di rivalità storiche e di tasse. Il toscano ha nel suo corredo genetico sagacia e risposta pronta. Nel XII secolo **Pisa** e **Firenze** non andavano molto d' accordo. Pisa, nel corso di una guerra, pensò bene di giocare uno scherzo agli avversari. Bloccò un bel carico di sale nel suo porto, carico destinato a Firenze. Ma i fiorentini "*che non l'erano miha grulli*", trovarono subito il rimedio: il **pane senza sale**.

Tuscanypeople



Tasse fiorentine, tasse....salate!

Tasse ovunque o meglio: gabelle come se piovesse! Questa la sostanza della **teoria più accreditata**, riguardo l'origine del pane toscano senza sale.

Pare infatti che i governanti fiorentini avessero una fantasia sfrenata nel tassare i cittadini. La **tassa sul sale** era molto elevata e finanziava buona parte delle attività di Firenze. Il popolo si adattò alla situazione iniziando a panificare senza sale.

Il pane di Altopascio e la bozza pratese

La dimostrazione che la storia del pane toscano senza sale sia una **storia tutta fiorentina** lo dimostra il fatto che a Pisa, Lucca e a Massa (città che non facevano parte del Granducato di Toscana) il pane era prodotto con il sale. Sono due i rappresentanti più blasonati del pane toscano senza sale. Il primo è prodotto nel comune di **Altopascio**, nella piana di Lucca. Un pane particolare che viene prodotto **senza lievito e senza sale**. Non deve destare stupore il fatto che un paese vicino Lucca (dove il pane è rigorosamente salato) abbia fatto del pane sciapo il suo fiore all'occhiello.

Tuscanypeople



Altopascio, infatti, contrariamente a Lucca, faceva parte del **Granducato di Toscana** e quindi anche i suoi abitanti erano soggetti alla tassa sul sale! La **bozza pratese** (tipica appunto di Prato, nella valle del Bisenzio) è un pane senza sale presente sui mercati già nel Cinquecento. Rinomato e grande vanto dei pratesi, ha una forma allungata (baco) e un sapore leggermente acido.

Pane Marocco di Montignoso

Il grano non sempre era presente sulle tavole dei toscani. A volte scarseggiava e la saggezza popolare spingeva i contadini ad inventare nuovi modi di portare sulle tavole il **pane quotidiano**. Patate, farina di mais o farina di castagne divennero componenti essenziali del pane toscano.

Tuscanypeople



Il **pane Marocco** di Montignoso, nella Lunigiana, è la dimostrazione della necessità che si fa virtù. Scuro come il viso di un abitante del Marocco (da qui il nome) è prodotto con **farina di mais e di grano tenero con l'aggiunta di olive**. Ingredienti a disposizione dei contadini che un bel giorno decisero di mischiarli e furono ben ripagati dal risultato.

I pani della Garfagnana

La **Garfagnana** è la culla di pani straordinari che rendono onore al *made in Tuscany*. Il **pane di neccio** ovvero di castagne, il **pane di patate** e il **pane di farro** sono prodotti che ci narrano di lunghi inverni trascorsi all'ombra di un camino e di pani fragranti che rendevano onore alla capacità di sfruttare il territorio.

Tuscanypeople



Le castagne, il **farro della Garfagnana** e le patate hanno sostituito egregiamente parte della farina di grano. L'ingegno umano non conosce limiti e il risultato è tutto nella realizzazione di pani straordinari e profumati che oggi sono considerati (soprattutto il pane di neccio) prodotti per veri gourmet!

Altri pani toscani

La Marocca di Casola è invece il fiore all'occhiello della **Lunigiana**. Un pane piccolo e scuro, fonte di sostentamento per i tanti pellegrini che percorrevano la **via Francigena** e che proprio nella Lunigiana trovavano tanti "Spitali", pronti ad accoglierli e a rifocillarli.

Tuscanypeople



Farina, acqua e sale sono anche la base di un altro prodotto che ci regala la Lunigiana: il **testarolo**, vanto di Pontremoli. Un **pane azzimo**, vista l' assenza del lievito, cotto in due fasi: una cottura nel testo, tipico contenitore in ghisa e una successiva in acqua bollente, dopo esser stato tagliato a losanghe. E come non citare anche il **pane di Vinca**, scuro grazie alla presenza della **crusca**. Si narra che gli abitanti di Vinca fossero particolarmente abbienti grazie all'allevamento delle pecore che garantiva loro una certa disponibilità in denaro. Il grano quindi non mancava mai sulle loro tavole e nel loro pane.

Il **pane di ramerino**, la ficattola, il ciaccino, la focaccia di Ulla, il pane di Montegemoli, il pane di granoturco ottofile completano il quadro del favoloso pane toscano, fiore all' occhio del *food made in Tuscany*.