

## DA “FUGASSA” A “CARSENTA”: I 617 NOMI DELLA SCHIACCIATA TOSCANA



Censimento della schiacciata toscana, organizzato da Aset e Vetrina Toscana insieme all'Accademia della Crusca: un'indagine scientifica sui 617 nomi e tipi di focaccia presenti nella regione.

617 nomi per dire schiacciata toscana

**N**on chiamatela semplicemente schiacciata toscana, quando ne chiedete un pezzo in panetteria.

Anche perché in Toscana potreste ricevere prodotti diversi da quelli che vi aspettate.



## Schiacciata toscana, un must fin dai tempi del Granducato

Nonostante la schiacciata toscana sia ormai un *must* della “catena alimentare” fin dai tempi del Granducato, in ogni zona della Toscana questa pietanza viene chiamata con un nome diverso. E in base al territorio, viceversa, con lo stesso nome si possono indicare focacce lontane anni luce l’una dall’altra.

A mettere un po’ d’ordine in questo ginepraio semantico ci ha pensato l’Accademia della Crusca (nomen omen...) che ha deciso di catalogare i vari “ciaccino”, “fugassa”, “carsenta”, “cofaccia” e “panigaccio” insieme ai giornalisti dell’Aset (Associazione Stampa Enogastronomia Toscana) e a Vetrina Toscana (il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano i prodotti tipici del territorio) per il primo censimento del settore. Con un risultato sorprendente: in Toscana la schiacciata ha 617 nomi.



Leggi anche: [Mini guida alla schiacciata toscana, provincia per provincia](#)





## L'indagine di Aset e Vetrina Toscana

L'indagine, durata quasi cinque mesi, ha coinvolto oltre 200 fornai toscani, che hanno compilato quasi 150 schede, mentre ai giornalisti di settore (incluso il sottoscritto) è toccato assaggiare - pardon, analizzare - un centinaio di campioni. In più, uno studio dell'Accademia della Crusca ha illustrato le 617 diverse denominazioni in uso a fine Novecento in oltre 200 paesi della Toscana, poi ricondotte al territorio in cui sono diffuse e studiate per verificarne il radicamento nella tradizione culturale.

Si è scoperto così che esistono la "ciaccia" della Garfagnana, la "fogazeta", il "panello" e la "pieda" dell'Appennino, oppure la "fugassa" di Massa, la "cofaccia" pistoiese o la "carsenta" della Lunigiana. Allo stesso modo, si è scoperto che esistono cinque macro-tipi su cui si basa l'attuale arte di preparare la schiacciata: sottile, da farcire, tradizionale, con pasta di pane e con farina di grani speciali.



## La schiacciata toscana

In fondo, la schiacciata toscana si differenzia dalle altre esistenti in Italia perché nasce non come “supporto” del companatico, ma come prodotto che può essere consumato da solo.

Eppure, nonostante l'estrema semplicità degli ingredienti (acqua, farina, olio, sale, lievito), l'esperienza di ognuno di noi mostra che di schiacciata toscana esiste un ventaglio infinito: alta e bassa, morbida e croccante, più salata e meno salata, farinosa e non, unta e asciutta, friabile e compatta, bordi alti e bordi bassi, più cotta e meno cotta, da farcire e non, ecc... La schiacciata toscana ha poi dato spunto per detti e proverbi, a partire dal *“rubare il fumo alle schiacciate”* per indicare un ladro particolarmente versato nella sua professione.



Leggi anche: [Tutti le schiacciate portano All'Antico Vinaio di Firenze](#)





## L'evento dell'Accademia dei Georgofili

L'indagine è stata presentata all'Accademia dei Georgofili alla presenza della presidente degli Amici dei Georgofili, la marchesa Vittoria Gondi, che ha offerto i vini e il palazzo di famiglia per la degustazione che ha seguito la presentazione ufficiale.

*"Il risultato più evidente di questo censimento sulla schiacciata toscana - spiegano i ricercatori - è che il prodotto è ancora estremamente vivo sia per radicamento del consumo, sia per varietà della produzione, sia per potenziale di sviluppo e di divulgazione, anche in chiave di promozione territoriale, e grazie a ciò non corre per ora pericoli di omologazione".*



PER APPROFONDIRE:





Curiosità, storia e ricetta della schiacciata toscana





Settembre in Toscana: vendemmia, sagre e...schiacciata con l'uva





Schiacciata alla Fiorentina: ed è sempre domenica

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



