DOVE MANGIARE LA SCHIACCIATA TOSCANA, PROVINCIA PER PROVINCIA



Dove mangiare la schiacciata toscana: i migliori forni e panifici divisi provincia per provincia. Con i suoi 617 nomi la schiacciata toscana è senza dubbio alla base della "catena alimentare" di chi vive nel Granducato.

Dove mangiare la schiacciata toscana

Dalla costa all'Appennino, non esiste fornaio toscano che sin da metà mattina non abbia pale di schiacciata toscana esposta in bella vista sul bancone.



E nonostante abbia passato indenne qualche secolo di tradizione, acquistando ben 617 diversi nomi in tutta la regione, questo prodotto continua ad essere un punto fermo dell'alimentazione giornaliera di centinaia di migliaia di persone. Anzi, non sarebbe sbagliato azzardare che la schiacciata sia alla base della "catena alimentare" di chi vive in Toscana.

Il censimento della schiacciata toscana

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 del settore, mettendo un po' d'ordine tra i numerosi modi con cui la schiacciata viene chiamata, dal "ciaccino" della Garfagnata alla "fugassa" massese, dalla "carsenta" della Lunigiana alla "cofaccia" pistoiese fino al "panigaccio" o la "pieda" dell'Appennino, in oltre 200 Comuni della regione.

Le varietà, insomma, non mancano: 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…

Leggi anche: Da fugassa a carsenta: i 617 nomi della schiacciata toscana



Dove mangiare la schiacciata toscana, provincia per provincia

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

Una selezione che non riguarda solo quelle presentate dagli oltre 200 forni coinvolti nel progetto del censimento, ma che aggiunge l'esperienza sul campo maturata da una serie di qualificati professionisti. Eccole, dunque, divise per provincia.

I migliori forni di Arezzo



La Bottega di Chiassaia (Loro Ciuffenna), un borgo montano risalente al ‘700, tappa obbligatoria per per gli amanti della buona schiacciata toscana. Fondata negli anni ’70 come negozio d’alimentari della signora Pia, con il pasticcere Varis diventa dal 2000 un punto di ristoro per pranzi e merende. La schiacciata è certificata biologica a lievitazione naturale, prodotta con farine macinate in pietra: viene distribuita ai piccoli negozi della vallata del Valdarno aretino.

Menchetti (Arezzo): panificio rinomato non solo per la schiacciata (la “pala” o la “mezza pala”) ma anche per la pizza, riunisce frotte di giovani avventori grazie alla formula dell’aperitivo a prezzi concorrenziali. La fragranza e la consistenza la fanno entrare nella top 10 della schiacciata toscana.

La miglior schiacciata toscana a Firenze



Sua maestà Il Pugi. A furor di popolo non possiamo che iniziare da questo storico forno fiorentino, nato nel 1925 in via Gabriele D'Annunzio e oggi presente anche in piazza San Marco, in via Doni e in 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: 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.

Leggi anche: La top 5 delle schiacciate di Firenze

La miglior focaccia di Livorno



Andrea e Valerio Nencini, per la particolare croccantezza della loro schiacciata: nella città labronica si sono fatti conoscere per la qualità della schiacciata, risultata sopra la media se confrontata con diversi altri panettieri. Il modo giusto per entrare tra le migliori schiacciate toscane.

Il Forno Saraceno, che merita una menzione speciale per la varietà e la qualità dell'offerta per i celiachi, soprattutto per quanto riguarda biscotti e schiacciata toscana. Non è raro trovare lunghe file all'ingresso, proprio perché accontenta anche una porzione di clientela altrimenti poco avvezza alla schiacciata.

Dove mangiare la schiacciata toscana a Lucca



Panificio Giusti (Lucca): il locale merita una menzione sia dal punto di vista estetico – con un'interessante insegna in stile *liberty* che reca la scritta – "Forno a vapore" – sia per la schiacciata che ogni giorno prepara per turisti e residenti. Particolarmente apprezzata, oltre alle versioni farcite (con cereali, cipolla, pomodoro e così via), la variante con uva sultanina.

Panificio Folini Riccardo (Seravezza): la schiacciata che va per la maggiore in provincia è quella salata di forma rotonda, giallo scuro, di circa 25-30 cm e spessore di 2-3 cm. Le dosi sono un segreto del fornaio, che arricchisce la focaccia con lardo, aglio, rosmarino, lievito di birra o pasta acida.

Le schiacciate di Massa Carrara



Panificio Lissana Giuseppe (Massa): è la semplicità, in fondo, l'ingrediente principale di questo panificio dell'alta Toscana. Particolarmente convincente, tra le varianti che ogni giorno escono dal forno, la focaccia con lievito madre alla teglia.

Pizzeria Alfiero (Marina di Massa): la vicinanza con il cuore della Versilia non impedisce che dai luoghi più "in" qualcuno arrivi ad assaggiare le focacce di questa pizzeria, reputata una delle migliori della zona. Nonostante la pizza sia il *core business*, le schiacciate sono talvolta ancora migliori.

Le schiacciate di Pisa



Antica Bottega di Pisa: nonostante abbia un ventaglio di offerte piuttosto ampio, che va dai panini ai taglieri, il locale merita una menzione particolare per la schiacciata con mortadella e pomodoro, un accostamento magari non intuitivo ma di buona riuscita.

Panificio Valgraziosa (Calci): la rustica schiacciata toscana di questo piccolo panificio – nato nel ’91 ma fondato sulle basi di un laboratorio risalente all’inizio del ‘900 – è croccante e ben equilibrata, a riprova di come talvolta la semplicità sia un’arma vincente per entrare tra le migliori schiacciate toscane.

Le schiacciate di Pistoia



Forno di Montagnana (Marliana): forno conosciuto e apprezzato in tutta la Provincia, si dice che la gente macini volentieri diversi chilometri in auto per raggiungere la frazione di Montagnana, specie in autunno. Merito proprio delle farine e della schiacciata del borgo, che porta ogni giorno davanti al bancone una lunga fila di decine e decine di persone.

Forno “La Caverna” (Pistoia): se in altri casi è stata la semplicità a determinare il successo della schiacciata, stavolta è invece la ricchezza dell’offerta e delle varianti con cui la focaccia viene servita. Particolarmente apprezzate sono la velocità del servizio e il rapporto qualità/prezzo.

La schiacciata toscana a Prato



Vecchio Forno Tobia (Prato): non sono solo gli anni d'esperienza del titolare a valere una menzione, quanto soprattutto la scelta di produrre una schiacciata con farina certificata del tipo "Gran Prato" (progetto di filiera corta lanciato da una rete di produttori locali), che dà una fragranza e una consistenza eccezionale.

Antico Forno Santi (Migliana): questo antico forno della Val di Bisenzio si è costruito un nome nella piccola comunità di Migliana per la qualità della schiacciata – friabile e croccante – a sua volta frutto della purezza dell'acqua locale, ed è così entrata nel novero delle migliori schiacciate toscane.

Leggi anche: Ghiaccioli al Lampone con Vermouth Bianco di Prato

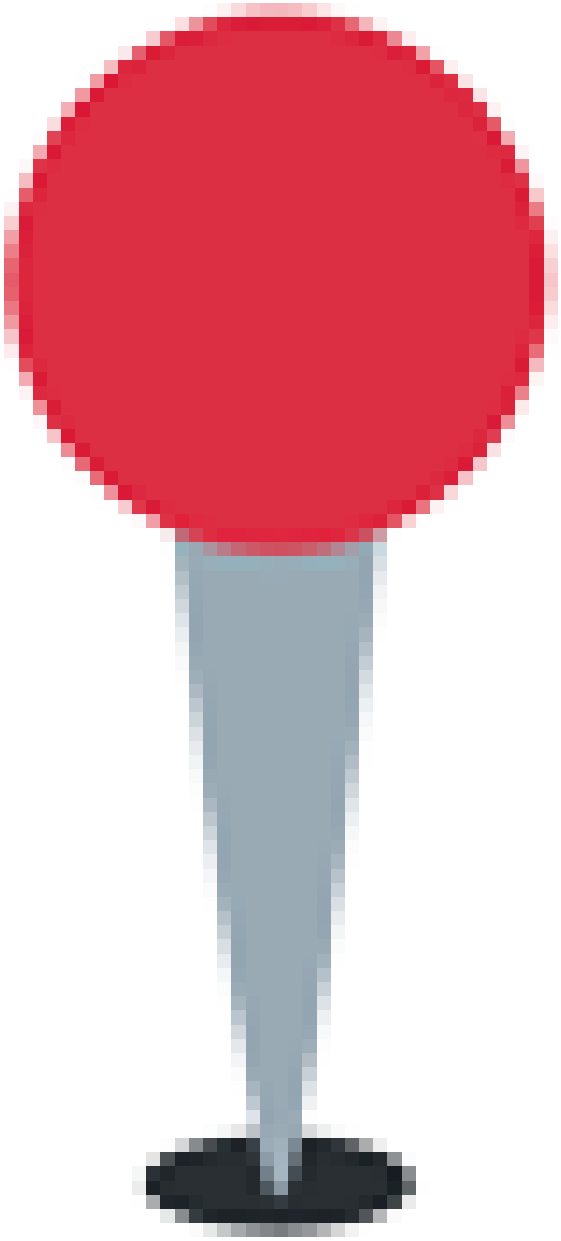
Dove mangiare la schiacciata toscana a Siena



Forno dei Galli (Siena): il panificio appartiene alla “catena” dei forni Sclavi che hanno diversi punti vendita in città, ed è apprezzato sia dai senesi che dai turisti per la qualità della schiacciata, supersottile e croccante al punto giusto.

Caffè Giardino (San Gimignano): nonostante la posizione turistica, subito fuori dalle mura di San Gimignano, il forno riesce a mantenere una buona attenzione al cliente e un’ottima scelta degli ingredienti con cui vengono farcite le schiacciate.

Lo sappiamo…purtroppo manca la provincia di Grosseto, ma non abbiamo trovato nessuno che ci aiutasse in questa ricerca. Quindi, cari amici grossetani, mandateci le vostre opinioni su dove mangiare la schiacciata toscana a Grosseto! Ovviamente, sarete citate



PER APPROFONDIRE:

Curiosità, storia e ricetta della schiacciata toscana

Schiacciata alla Fiorentina: ed è sempre domenica

Tutte le schiacciate portano All’Antico Vinaio di Firenze

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople