SCHIACCIATA TOSCANA: QUANDO E COME NASCE LA SCHIACCIATA ALL'OLIO?



La schiacciata toscana è in assoluto uno dei più tipici e antichi street food che si possano trovare in Toscana, nonché il comfort food d'eccellenza per i toscani. Oggi vi sveliamo la vera ricetta della schiacciata toscana all'olio, insieme alla sua storia e ad alcune curiosità.

Schiacciata toscana all'olio, la vera merenda dei toscani

"Solo nella tradizione è il mio amore" Pier Paolo Pasolini

uando si parla di Toscana, e di Italia in generale, si pensa principalmente al sole, al buon cibo e alla

tradizione: su questo siamo tutti d'accordo! La storia della nostra cultura culinaria è senza precedenti, merito delle innumerevoli risorse di biodiversità del nostro territorio.



I 617 nomi della schiacciata toscana

Non un caso infatti che in Toscana molte dei nostri piatti tipici, provengano da ricette antiche di origine contadina, tramandate di generazione in generazione. È questo il caso della succulenta schiacciata toscana, detta anche schiacciata all'olio, schiaccia, ciaccia o stiacciata, ed in molti altri modi. Sono ben 617 i nomi attribuiti alla schiacciata toscana, che varia in base alla località toscana in cui viene realizzata.

Questa bizzarra eccezionalità, ha indotto l'Accademia della Crusca in collaborazione con Regione Toscana, Unioncamere, Accademia dei Georgofili e l'Associazione dei gastronomi e panificatori, a realizzare un censimento su tutto il territorio toscano nel giugno 2014. Lo scopo è stato quello di valorizzare la schiacciata toscana e catalogarne le principali tipologie, sebbene gli ingredienti risultino essere in tutta la regione uguali per tutti.

Benché esista anche una versione dolce, vedi ad esempio la schiacciata con l'uva, la schiacciata toscana non va confusa con la schiacciata alla fiorentina. Quest'ultima è un dolce tipico della tradizione fiorentina, ed avremo modo di conoscere dettagliatamente presto.



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



Come riconoscere la vera "schiaccia" toscana

Non incontrerete difficoltà nel riconoscere la vera schiacciata toscana: spessore medio e digitata a mano, per permettere al premiato olio EVO toscano locale di penetrare nelle cavità, ed impregnarla di genuina bontà fin dentro il suo interno; e per concludere, sale grosso ad insaporirla.

Al morso sprigiona un senso di appagamento totale, dato dal gusto intenso dell'olio extra vergine di oliva, misto alla sapidità del sale, che si fondono alla croccantezza esterna con la morbidezza del suo cuore interno.



La schiacciata: il comfort food dei toscani

La schiacciata toscana è un comfort food regionale. La sua vista fa aumentare la salivazione, cedendo così al vizio capitale della gola. Allo stesso tempo, ha il potere di portarci indietro nel tempo. Quanti di voi da bambini, hanno fatto merenda dopo scuola, con un trancio di schiacciata nostrana? In un certo senso la schiacciata toscana ci coccola, ci vizia e ci soddisfa, come farebbe un nonno premuroso.

Ma soffermiamoci ancora per un attimo sul suo aspetto. Avete fatto caso che la forma, sembra ricordare un antico materasso impunturato? Possiamo azzardare ad affermare che ha le stesse proprietà. È artigianale e per questo quindi, unico ed irripetibile, realizzato con passione da mani esperte ed avvolgente.

Data la sua grande unicità tradizionale, la schiacciata toscana è stata anche registrata dalla Regione Toscana al PAT – Prodotti Agroalimentari Tradizionali, favorendo tra tutte, due tipologie tipiche: quella di Grosseto e quella pizzicata di Montiano.



Le origini del più antico degli street food toscani

Pensate che l'origine della schiacciata risale a tempi molto remoti, quando si formarono i primi insediamenti umani, che iniziarono a dedicarsi all'allevamento e all'agricoltura. La sua composizione era molto rudimentale, consisteva in un impasto di acqua e cereali macinati a pietra e ridotti ad una sorta di disco sottile, per permetterne la cottura sopra pietre arroventate.

L'evoluzione della schiacciata si ebbe con gli Egizi, primo popolo nella storia ad introdurre l'utilizzo del lievito; ma fu con i Romani che ebbe la sua consacrazione, mediante l'aggiunta del frumento nell'impasto, la base su cui si fonda tutt'oggi la realizzazione del nostro pane. A partire dal Medioevo in poi, l'impasto sarà cotto all'interno dei forni, e sarà merito del Rinascimento l'idea di farcirla.

La schiacciata toscana era alimento molto apprezzato anche dai nobili fiorentini del tempo. Lo stesso Lorenzo de' Medici detto il Magnifico, riporta infatti in uno suo scritto la frase: "Doman t'arrecherò una schiacciata".



"Bada come la fuma!"

Testimone oggi della schiacciata toscana nel mondo è l'iconico fiorentino Tommaso Mazzanti, titolare de All'Antico Vinaio, una vera istituzione a Firenze. Con il suo ironico motto: "Bada come la fuma", riferito alla schiacciata toscana calda che sforna giornalmente, ha conquistato tutta la penisola fino a raggiungere consensi oltreoceano. Le sue gustose schiacciate toscane farcite, sono infatti volate negli Stati Uniti, per merito di una collaborazione con il conosciuto imprenditore e personaggio televisivo Joe Bastianich.

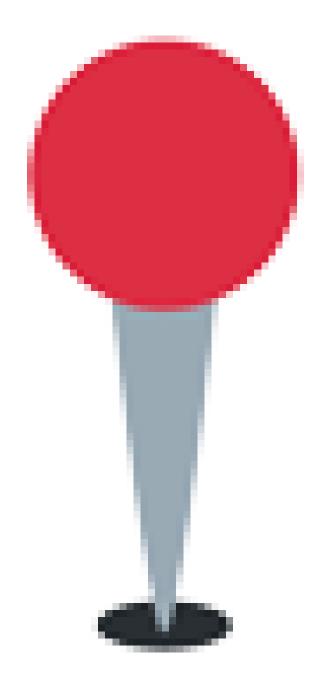
Grazie ai suoi video divertenti, intrattiene e diverte migliaia di utenti sul web, promuovendo così la nostra tradizione. La schiacciata toscana andrebbe quindi istituzionalizzata, come bene comune che unisce i popoli!



Leggi anche: <u>Tutti le schiacciate portano All'Antico Vinaio di Firenze</u>



Oggi più che mai, c'è bisogno di sorridere e reagire. Il triste momento che stiamo affrontando in Italia, ci costringe ad un isolamento all'interno delle nostre abitazioni, ma ha inaspettatamente scatenato la nostra creatività, forse per troppo tempo assopita. Abbiamo riscoperto la gioia di cucinare, rispolverando vecchie ricette e cimentandoci in nuove preparazioni. Quindi perché non provare a preparare questa leccornia a casa? Se non conoscete la ricetta della schiacciata toscana, seguite il link qui sotto per conoscere non uno, ma ben due modi per fare la schiacciata con l'olio.



PER APPROFONDIRE:



Ricetta della schiacciata con l'olio, la vera merenda toscana



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



La top 5 della schiacciata toscana a Firenze

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople