

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

Quando 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 pregiato **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 farcirlo.

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



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](#)**

Sei un abile Imprenditore Toscano? Sei un innovatore? Allora...

[Teniamoci in contatto](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople