

Toscana di qualità: record di Doc E adesso tocca al pane 'sciocco'

La patria delle tipicità col «bollino» ha ancora frecce al suo arco

Paolo Pellegrini

■ FIRENZE

IL PANE sarà anche sciocco. Eppure ha un destino nobile, perché ormai è davvero in dirittura d'arrivo per ottenere il marchio dop dall'Europa. Il pane toscano, quello senza sale, purché a lievitazione naturale, e prodotto secondo canoni precisi fissati da un disciplinare rigoroso, sarà il prossimo «bollino» di qualità riconosciuto dall'Europa alle tipicità toscane. Ma non l'ultimo, ce ne sono altri cinque in lista d'attesa: il più vicino al traguardo potrebbe essere il pecorino delle Balze volterrane, mentre un pizzico più lento sarà il cammino per il pecorino delle Terre di Siena, il miele toscano (una dop però c'è già, per la Lunigiana) e il vitellone di razza Maremmana. Eccellenze di Toscana. **LA REGIONE** più «caratteristica» d'Italia, con 15 dop, 13 igp, addirittura 465 pat – prodotti agroalimentari tradizionali, il 20% del totale nazionale – e 19 presidi Slow Food. E più ricca anche di curiosità: perché voi ditemi dove, se non in questo Granducato delle Beffe, si potevano creare quattro «sapori

tipici» da due fregature, una rivolta e una prepotenza. Poi aggiungiamone un quinto, che porta nel nome una irriverenza quasi indecente. E mille altre storie, e tutto il giro delle Associazioni, vedi quella che tutela i cantuccini, gustosi dolcetti alla mandorla noti e apprezzati già dal Cinquecento, se è vero che il medico, poeta e gaudente Francesco Redi ne mandava «due paniere» al fratello, mentre Belisario Vinta scriveva a Cosimo II di aver mangiato «sette o otto bocconi di cantucci di Pisa inzuppato in un ottimo greco». E per di più, potenza del campanile, c'è anche la Strada dei Biscotti della Provincia di Prato, che per aver dato i natali al celebre Antonio 'Mattonella' Mattei s'è creata un goloso itinerario tutto suo tra «biscotti» (guai a chiamarli «cantuccini!»), brutti boni, zuccherini, amaretti, carmignanini e sassi. **MA GIÀ**, si diceva di storielle antiche. E si resta all'epoca del citato Cosimo II per ricordare l'origine degli «sfratti», o «sfratti dei goyim». La prepotenza. La persecuzione degli ebrei sfrattati dalle case, a Pitigliano nella Maremma del tufo, per essere isolati in un

ghetto: lo sfratto era annunciato dai colpi sulla porta, con un batacchio. Ne hanno fatto, a memoria, un dolce, con quella medesima forma, farcito con un ripieno di noci tritate, miele, scorza di arancia, noce. E dalla rivolta ecco il sapore più toscano di tutti: il pane sciocco. Senza sale: era troppo cara la tassa imposta dal porto di Pisa, già nel Duecento (lo sapeva anche Dante, «tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui») i fiorentini decisero che ne avrebbero fatto a meno, come poi anche i perugini per ribellarsi alle gabelle papaline. La riprova? In Lucchesia, dove il sale lo compravano per altre strade, il pane si mangia salato.

LE FREGATURE, due: la finocchiona, che ha l'Igp dall'Europa, nasce dalla necessità di coprire i cattivi odori e sapori di carne un tantino andata con il gusto forte dell'infida verdura. Idem per il celebre «peposo alla fornacina» attribuito al Brunelleschi per corroborare le forze dei suoi operai, ma la realtà è più banale, all'epoca non c'erano frigoriferi, e la carne... Il peposo è comunque codificato dall'Accademia italiana della Cucina, come pure la ribollita, altro piatto che solletica perfino papille vip, ma non è che un minestrone d'avanzi.

CAPITALE DEI SAPORI

Altri cinque prodotti in lista
Il pecorino delle Balze
Volterrane in pole position

STORIA E STORIE

Squisitezze nate per caso
che oggi sono parte integrante
della cultura e della tradizione

ARRIVANO I 'NOSTRI' (PRODOTTI DOP E IGP ESCLUSIVAMENTE TOSCANI)

Castagna del Monte Amiata IGP

Fagiolo di Sorana IGP

Farro della Garfagnana IGP

Prosciutto Toscano DOP

Ricciarelli di Siena IGP

Lardo di Colonnata IGP

Zafferano di San Gimignano

Miele della Lunigiana DOP

Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP

Olio extravergine di oliva Lucca DOP

Olio extravergine di oliva Seggiano DOP

Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP

Olio extravergine di oliva Toscano IGP

Marrone del Mugello IGP

Cinto Senese DOP

Farina di castagne della Lunigiana DOP

Farina di Neccio della Garfagnana DOP

“ Obiettivo Europa

Oltre ai riconoscimenti di origine controllata sono 13 le igp. E poi addirittura 465 pat e 19 presidi Slow Food

