



COMUNE DI ALTOPASCIO

PROVINCIA DI LUCCA

C.A.P. 55011  
tel. 0583 / 216455  
c.f. 00197110463

## Il Pane di Altopascio, produzione e caratteristiche.

Attualmente sono undici i panifici che producono il pane di Altopascio. Una produzione che ha origine nel medioevo quando il pane era uno degli alimenti di tutti i pellegrini che si fermavano nell'ospedale dei Cavalieri del Tau di Altopascio, tappa fondamentale lungo il percorso della Via Francigena.

Nel Novecento questa produzione ha ripreso vigore grazie allo sviluppo dei mulini sorti sfruttando i corsi d'acqua nella zona delle Cerbaie e da allora hanno iniziato a sorgere i forni artigianali. Alcuni di questi sono diventati oggi realtà produttive di grande importanza e che sono in grado di produrre e distribuire il pane non solo in Toscana ma in altre parti d'Italia.

Esiste anche un disciplinare di produzione e un "Marchio Collettivo", elaborato dalla Camera di Commercio di Lucca che indica le caratteristiche fondamentali del "pane di Altopascio" per distinguerlo dai prodotti simili e che è stato adottato da alcuni panificatori. Ma in linea generale questo pane è caratterizzato dal fatto che deve essere senza lievito; per la lievitazione è utilizzato un impasto particolare detto "la sconcia" che è prodotto quotidianamente, poi ottenuto dalla lavorazione di farina di grano tenero di tipo '0', lievito ed acqua. Ovviamente, come nella migliore tradizione toscana è senza sale e le farine utilizzate sono prevalentemente quelle provenienti dal territorio della Regione Toscana".

Ha forma quadrangolare (bozza) o allungata (filone) mentre dal punto di vista organolettico deve avere una crosta spessa e croccante e la mollica di aspetto irregolare mentre il sapore deve essere "sciocco non amaro tendente al dolciastro" e un colore esterno chiaro e interno bianco avorio. Questo pane si presta ottimamente per preparare la zuppa di cavolo nero, piatto tipico di questa parte di Toscana, ma anche le tradizionali bruschette e la "panzanella", piatto rustico che viene preparato in estate e che prevede l'uso di pane raffermo messo a mollo e poi strizzato aggiunto ad altri ingredienti come cipolla, pomodori, cetrioli, insalate varie, sale, pepe, olio e aceto.