

La vera storia del Biscotto Salato di Roccalbegna, prodotto simbolo dell'unicità di un territorio

Riceviamo e pubblichiamo un articolo inviatoci dalla Associazione Pro Loco di Roccalbegna APS in riferimento ad alcune imprecisioni contenute nel servizio pubblicato su questa rivista nel numero di settembre 2022, a pagina 118, dal titolo "Il biscotto della sposa, più noto come Biscotto di Roccalbegna"

«Nonna, ma che ci fai con quella mestola strana coi buchi? Nei tegami non c'entra, è troppo grossa!». «Serve per i Biscotti salati... sai, i nostri Biscotti salati di Roccalbegna sono bis-cotti davvero (cioè cotti due volte): prima si lessano e poi si cuociono in forno, e quella mestola serve per tirarli su e scolarli quando vengono lessati. Quando sarai più grande ti insegnerò!».

La ricetta per fare i Biscotti in casa è lunga e laboriosa: unire gli ingredienti (olio extravergine di oliva, farina, lievito, sale e semi di anice nelle dosi giuste... e soprattutto del territorio), finché il "pastone" non inizia a perdere gli "anaci", prima puliti e lasciati a bagno nel vino bianco anche una notte intera. Poi la stesura: un morso del giusto peso di impasto da lavorare a mano per formare un bastone, che viene intrecciato ad abbraccio chiuso nelle tre giunture (un tempo con un segno diverso di chiusura per ogni famiglia) – qualcuno lo definisce un 8, ma per noi è proprio un abbraccio!

Ed eccoci alla lessatura, subito, così che non lievitano: tanta acqua bollente, pochi Biscotti alla volta, e quando vengono su si tolgono con la schiumarola (la "mestola strana") e si mettono a finire di scolare su un panno di cotone. Meglio sarebbe a questo punto se potessero riposare un pochino, prima di essere informati per la seconda cottura,



••••

Le sue origini si perdono nel Medioevo: le materie prime semplici e facilmente reperibili, la facilità di conservazione e quel gusto speciale e inconfondibile, lo rendevano molto diffuso in tutte le famiglie

quella che li rende dorati e consistenti. Queste due cotture fanno sì che si conservino a lungo e che siano più digeribili: buoni col vino bianco, per spezzare la fame sia al mattino che al pomeriggio, buoni anche con la cioccolata, e non scordiamoci la colazione col caffè latte e il Biscotto!

Di origine contadina, il Biscotto salato non mancava mai (e non manca) in occasione di matrimoni, battesimi, per Pasqua e soprattutto per le feste del paese, a fine luglio per San Cristoforo (patrono di Roccalbegna) e a settembre per la Festa del "Quattordici". Ma, per tradizione, ogni famiglia lo preparava di frequente sia come alimento da portare a lavoro nei campi, sia come golosità da consumare tutti i giorni. E durante la

Presidio Slow Food dal 2016



Slow Food®
Presidio

BISCOTTO
SALATO
DI ROCCALBEGNA

Marchio Collettivo del Biscotto Salato di Roccalbegna dal 2019



Seconda Guerra mondiale i Biscotti salati, nutrienti e non alterabili nel tempo, venivano inseriti anche nei pacchi che la Croce Rossa Internazionale trasferiva ai prigionieri in Germania.

Le sue origini si perdono nel Medioevo: le materie prime semplici e facilmente reperibili, la facilità di conservazione e quel gusto speciale e inconfondibile, lo rendevano molto diffuso in tutte le famiglie.

La tradizione ha conservato queste caratteristiche e, protagonista della storia di Roccalbegna, il Biscotto salato ha allargato la sua diffusione e il suo apprezzamento fuori dai confini del paese.

Nell'aprile del 2016, il Biscotto Salato di Roccalbegna diventa Presidio Slow Food, il quale certifica e sottolinea l'importanza del prodotto. I Presidi sono progetti che si impegnano per salvare e salvaguardare varietà di prodotti e produzioni di eccellenza che rischiano di essere perdute; riconoscono e valorizzano paesaggi, territori e culture.

Il biscotto rappresenta tutto questo: una comunità, una tradizione e una cura di produzione e filiera. Si è cercato negli ultimi anni, proprio all'interno della "Sagra del Biscotto Salato di Roccalbegna" (da 40 anni organizzata dalla Pro Loco locale), di parlare e divulgare l'importanza delle materie prime legate alla produzione del Biscotto.

Ci siamo concentrati e si è fatto una conferenza su grano e farine, argomento

di grandissima attualità.

Nell'ultima sagra (2022) abbiamo approfondito il tema dell'olio, che è forse l'ingrediente più importante per la buona riuscita di un Biscotto a regola d'arte. L'olio extra vergine prodotto nel territorio, l'unico utilizzabile da disciplinare Slow Food, è un valore aggiunto.

L'intento è sicuramente quello di legare il Biscotto ad una serie di iniziative relative all'importanza della biodiversità e al territorio dove si produce. Si può consultare il link <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/biscotto-salato-di-roccalbegna/>.

Infine, aggiungendo un ulteriore strumento di tutela, la Pro Loco Roccalbegna ha deciso di preservare la ricetta originale (pura da ogni aggiunta o variazione) ed ha depositato il Marchio Collettivo "Biscotto salato di Roccalbegna" ed il relativo Regolamento d'uso.

Grazie all'impegno di produttori locali (il panificio "Il Panaio" e la trattoria "La Grotta", entrambi a Roccalbegna), dell'Amministrazione comunale (di cui a suo tempo faceva parte l'attuale Responsabile del Presidio Slow Food "Biscotto Salato di Roccalbegna" Fabiana Fabbreschi), alla Conad Grosseto ed alla Pro Loco Roccalbegna (in particolare nella figura del compianto Udio Giardi), il Biscotto vede riconosciuta e protetta la propria qualità.

Associazione Pro Loco
di Roccalbegna APS