

# Torino, l'autentica "schiacciata" toscana arriva sotto la Mole

scritto da Silvia Fissore | 24/04/2024



**A portarla è l'insegna di ristorazione Tosca, nata due anni fa a Firenze, che propone la celebre specialità farcita rigorosamente con prodotti DOP e IGP. Abbiamo incontrato Pietro Nicastro e Monica Fantoni, i due ideatori di questo nuovo progetto**

Dire che è una focaccia farcita sarebbe riduttivo: la **schiacciata o schiaccia, o stiacia** (esistono oltre 600 modi per chiamarla, secondo l'Accademia della Crusca) è sicuramente uno dei piatti simbolo della tavola contadina toscana.

L'impasto è di spessore medio e viene appunto "schiacciato" a mano lasciando una serie di impronte cave con la punta delle dita, per permettere al pregiato olio extravergine toscano di penetrare meglio e di impregnarla. Un giro di sale grosso prima di passarla nel forno, dopo di che è possibile assaporarla così, al naturale, oppure farcirla a piacere con affettati, salumi e formaggi, un grande classico!, o con creme e conserve, per trasformarla in un goloso dessert.

**Tosca apre a Torino, e porta l'autentica "schiacciata" toscana**

E proprio su questa specialità, così semplice e così antica, ha voluto puntare **Tosca**, nuova **insegna**

**di ristorazione nata a Firenze due anni fa e oggi approdata a Torino.** Nei suoi due punti vendita, che rappresentano per il brand la prima tappa extraregionale, è possibile provare l'autentica esperienza gastronomica toscana della "schacciata" farcita con sole materie prime selezionate di alta qualità certificata dai Consorzi di Tutela.



Pietro Nicastro, ideatore di Tosca insieme a Monica Fantoni (Foto © Silvia Fissore).

Ne abbiamo parlato con i due ideatori del progetto, **Pietro Nicastro** e **Monica Fantoni**, già founder di un'altra celebre insegna presente anche a Torino, Löwengrube. I due locali hanno aperto ad aprile, rispettivamente nel centro del capoluogo, all'interno della storica **stazione ferroviaria di Porta Nuova**, e nella primissima periferia, all'interno del **Centro Commerciale Settimo Cielo Retail Park**, uno dei più frequentati luoghi torinesi dello shopping in famiglia.



Uno dei due locali al Centro Commerciale Settimo Cielo Retail Park (Foto © Silvia Fissore).

Ogni schiacciata Tosca è **realizzata rigorosamente a mano e viene cotta a pietra**, questo le conferisce una forma sempre diversa. La schiacciata è leggera e fragrante grazie al **processo di lievitazione di oltre 16 ore** e allo speciale **mix di farine macinate con biga naturale** che le conferiscono l'inimitabile sapore.

«Abbiamo scelto di stringere accordi con i principali consorzi di tutela di alcune tipicità toscane, per garantire ai consumatori un'esperienza di gusto davvero autentica: Prosciutto Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP, Finocchiona IGP, Mortadella di Prato IGP e Olio Extravergine d'Oliva Toscano IGP sono attualmente le opzioni in carta per le nostre farciture» spiegano i due patron.

**L'offerta comprende anche schiacciate vegane e dolci**, adatte quindi a tutti, grandi e piccini.

**Come mai avete puntato proprio su questo piatto?**

«La schiacciata Tosca rappresenta un pasto semplice, veloce e appagante, che si adatta ai diversi momenti della giornata, dallo spuntino alla merenda, dal pranzo alla cena. Il tipo di preparazione garantisce qualità anche nel consumo veloce in viaggio o durante lo shopping nel centro commerciale».

## Quanto è strategica Torino per voi?

«Per noi è un territorio estremamente strategico, considerando che siamo già presenti con due birrerie (a marchio Lowengrube; ndr) e che ne apriremo una terza nel centro commerciale TO Dream prima dell'estate.»

## Come pensate di conquistare i gusti sabaudi?

«**Abbiamo creato la schiacciata piemontese**: una special edition farcita con prodotti tipici locali come tacchino e salsa tonnata. In ogni città che ospiterà Tosca, verrà realizzata una ricetta local per coniugare la cucina toscana con gli ingredienti tipici del territorio ospitante, andando così a creare un connubio tra le due regioni».

Il format proposto da Tosca è dunque quello di uno **spuntino sostanzioso, rapido e nutriente**, da gustare in viaggio o a passeggio, ma ovviamente i locali sono stati pensati con tavolini per sedersi e gustare con calma la propria "schiaccia" per un momento di gusto piacevole e appagante.

Info: [tosca-eccellenzetoscane.com](http://tosca-eccellenzetoscane.com)