

Il Prodotto

Il Biscotto salato di Poggioferro. Scansano (GR)

Poggioferro è frazione di Scansano, Comune ben noto per i suoi vini, fino agli anni Settanta prevalentemente bianchi.

Come spesso avviene, quei prodotti nati dall'abilità e dalla reverenza delle mani delle donne verso la mensa familiare, sono più patrimonio di famiglie e villaggi che di territori vasti come i Comuni.

Accade, non a caso, in Maremma, terra legata a tradizioni locali ancora oggi molto radicate e dove tra borgo e borgo colline, torrenti e valli hanno reso difficile per secoli il contatto.

Nel biscotto salato di Poggioferro la semplicità degli ingredienti tradisce l'elevata laboriosità necessaria per ottenere il prodotto finale. Farina, olio extravergine di oliva, uova sono la base dell'impasto. Ma la sera precedente bisognerà preparare due infusi, o salamoie come si dice a Poggioferro. Una composta da vino bianco e semi d'anice; l'altra d'acqua, semi d'anice, sale e foglie d'alloro (*imperialis*). La prima usata per creare l'amalgama così com'è; la seconda che va usata filtrata o togliendo l'alloro. Fatta la pasta si formano a mano i cancelli, i bastoncini che, una volta intrecciati, risultano essere caratteristici del biscotto. Fissati premuti al cerchio di pasta esterno per tramite di ossicina di lepre (o dell'agnello di Pasqua), si procede a lessatura del biscotto in acqua non salata. Poi ripongono, le poche matrone che ancora sono dedite all'arte, per qualche minuto il biscotto su foglie d'alloro in attesa d'essere infornato.

Di gusto robusto, va portato alla bocca con serenità ed assaggiato insieme al vino bianco di Scansano, come si faceva il 3 maggio di ciascun anno (giorno di Santa Croce) o durante i matrimoni (veniva regalato al posto dei confetti).

Lo trovi presso:

Agriturismo Solaiolo 176, località Solaiolo, telefono 0564599203

Panificio Poggioferro, piazza del Poggio 5, telefono 0564511045

Dolce Forno, via XX settembre 32, telefono 0564507480