



La Spianata di Tolè

La Spianata di Tolè affonda le sue radici nella leggenda legata alla figura di Matilde di Canossa (1046–1115), detta la “Gran Contessa”, una delle donne più influenti del Medioevo, guerriera, diplomatica e fedele sostenitrice del Papa nella lotta per le investiture.

Secondo la tradizione orale del borgo di Tolè (già “Toledo”), Matilde, durante un viaggio nell’Appennino emiliano, fu accolta dagli abitanti del luogo con un pane rustico, alto e soffice, chiamato Spianata. Il prodotto era preparato con farina, lievito madre e siero di latte, cotto nel forno a legna: la crosta dorata e profumata racchiudeva un interno morbido e fragrante. Si narra che Matilde ne apprezzasse così tanto il sapore da volerlo gustare ogni volta che tornava nel borgo. La tradizione è stata tramandata di generazione in generazione, fino ai giorni nostri, quando le famiglie di Tolè hanno ripreso la preparazione di questo pane secondo gli insegnamenti delle loro antenate.

La Spianata di Tolè è un pane soffice e alto, dalla forma rotonda o leggermente ovale, con crosta dorata e leggera, e mollica morbida e profumata.

All’aspetto, la superficie risulta liscia con leggere screpolature dovute alla cottura a calore diretto.

La produzione della Spianata è tradizionalmente legata al territorio di Tolè, frazione del Comune di Vergato (Città Metropolitana di Bologna).

Gli ingredienti utilizzati sono i seguenti:

Farina
Latte intero
Ricotta fresca
Lievito madre
Strutto di suino
Sale q.b.

L’impasto viene preparato manualmente o con impastatrici a lenta velocità, amalgamando farina, latte, ricotta e lievito madre. Dopo una prima fase di riposo e lievitazione naturale, si aggiunge lo strutto per ottenere una consistenza più vellutata e soffice. Segue una seconda lievitazione a temperatura ambiente. La cottura avviene in forno a legna o statico, fino a ottenere una crosta dorata e un profumo intenso.

La Spianata si consuma preferibilmente tiepida, da sola o accompagnata a salumi, formaggi e piatti tipici della tradizione emiliana. È considerata simbolo di convivialità e memoria storica del territorio.

La Spianata rappresenta un’eredità gastronomica e identitaria del territorio di Tolè, che unisce la memoria storica della “Gran Contessa” alla continuità delle pratiche di panificazione tradizionale. È un prodotto che incarna i valori di semplicità, genuinità e legame con le origini dell’Appennino emiliano.