



In un piccolo paesino dell'Appennino toscano, sulla strada che da Lucca porta al passo dell'Abetone, nasce all'inizio degli anni '50 il forno Berti, riprendendo le tradizioni dell'antico forno nato ai primi del '900, ma chiuso in tempo di guerra. I motivi che condussero i fratelli Berti alla riapertura del forno furono la necessità di dare economia alla famiglia e la voglia di rievocare le tradizioni. All'inizio si dedicarono esclusivamente alla produzione di pane, trattandosi dell'unico forno presente in paese, poi la passione li spinse a produrre focaccia, torte, panforte e biscotti. E proprio quest'ultimi diventeranno, in pochi anni, la loro produzione principale.

La ricetta dei biscotti ha una storia originale: racconta Lorenzo Nesti, di aver ereditato la ricetta "segreta" (il segreto non sta negli ingredienti - ma nei quantitativi e modalità di esecuzione e cottura) della nonna Enedina che verso il 1950 pare l'abbia ricevuta da una suora. Sembra che l'invenzione risalga alla metà - fine ottocento e la curiosità è che le briciole del tagliere sul quale erano stati tagliati velocemente i dolci pani appena sfornati per dar loro la forma voluta, erano mescolati alle briciole delle ostie avanzate prima della consacrazione, e poi donati in piccoli sacchetti, alla fine della messa, ai chierichetti. Questi biscotti sono particolarmente indicati a chi soffre di intolleranze alimentari al latte e alle uova, a chi vuole o deve contenere l'apporto calorico non rinunciando ai dolci sapori; e a tutti in generale, perché frutto di una memoria antica oggi prodotti con le stesse modalità.

CANTUCCI

Come la tradizione vuole, la farina, le uova, il burro, le mandorle, lo zucchero, il latte intero ed il miele vengono impastati lentamente; viene quindi formato un filone poi infornato a circa 200°.

Una volta cotto, viene tagliato e rimesso in forno per altri 5 minuti circa affinché si asciughi ed acquisti la friabilità voluta.

BISCOTTI AI MIRTILLI

BISCOTTI AI FRUTTI DI BOSCO

In questi biscotti le mandorle lasciano il posto ai frutti del sottobosco; la lavorazione segue quella dei cantucci e il risultato è un ottimo biscotto legato al territorio montano, apprezzato per la genuinità e l'assenza di aromi di alcun genere.

- sacchetti da 250g

