

Schita, la merenda pavese che è diventata social

written by Patrizia Ferlini | 05/05/2021



La sua popolarità sta travolgendo i social dell'intera provincia e non solo, tanto da arrivare sino in Giappone. La ribalta della schita coinvolge tutti, unendo il territorio all'insegna del buon gusto

L'**Oltrepò Pavese** è quel territorio dalla forma di grappolo d'uva. E proprio questa è la sua vocazione: la produzione di ottimi vini, come la **Bonarda**, il **Sangue di Giuda** e il **Pinot Nero**. Come si accompagna il nettare degli dei è un argomento che spesso passa in secondo piano. La schita, però, merita tutte le attenzioni possibili, soprattutto ora che è diventata una star.

Frittella o focaccia? La vera essenza della schita

La **schita** è uno di quei prodotti della tradizione che, nel tempo, si è perso per le vie della provincia di Pavia. Una frittella fatta con pochi ingredienti, di origine povera. Presente in molti dizionari

pavesi con diverse definizioni, fra cui anche quella di focaccia, mette tutti d'accordo sull'utilizzo di farina, acqua, sale e strutto, o olio per friggere. Si tratta di una pastella che **può essere degustata in versione salata o dolce**, sostituendo lo zucchero al sale.

Il viaggio dal Neolitico al Medioevo, fino ad oggi

Le origini della schita sono rintracciabili durante il Medioevo. In quel periodo, per esimersi dal pagare le tasse dei forni, i contadini svilupparono queste nuove tecniche di cottura dell'impasto. Pare però, che già nel Neolitico si usasse preparare questa pastella con farina di orzo e farro. Se questa notizia non è confermata, di certo si può dire che la schita oggi abbia ritrovato la gloria che merita. Tant'è che la troupe di un programma televisivo del Giappone è arrivata in trasferta nel territorio pavese per filmarne la preparazione.

Come si prepara la schita?

La schita è semplice ma, per ottenere un risultato ottimale, occorre **seguire determinate regole**. Per preparare l'impasto si deve versare la farina in una terrina e la si deve bagnare con l'acqua. Dopo aver mescolato grossolanamente, si aggiunge il sale, o lo zucchero, e si procede amalgamando il tutto. La consistenza finale deve essere fluida al punto giusto per essere cotta.

È il momento di passare alla cottura, che avverrà in una padella calda dove è stato sciolto lo strutto o scaldato l'olio. Si deve ricavare un disco sottile, muovendo la padella come si fa usualmente con le crepes. Quando diventerà dorata da entrambi i lati, sarà pronta da mangiare.

Il successo inaspettato che trova il consenso di tutti

Il successo della tipicità pavese non era sicuramente previsto ma, come spesso accade, è la semplicità a vincere. Ed è proprio da questo concetto che prende il nome la schita, riconducibile alla schiettezza e semplicità dei suoi ingredienti.

Altra versione la rimanda alla schiacciata, un impasto che tende a rimanere basso per l'assenza di lieviti. È tornata nei ristoranti ad accompagnare i buoni salumi e formaggi locali, come il **salame di Varzi**, la coppa Piacentina, la Molana e il Pizzocorno. C'è anche chi predilige la versione dolce, con le marmellate e confetture a base di pesche di Volpedo o di creme al cioccolato. Mille versioni e varianti per brindare davanti ad un calice di vino pavese.

Per maggiori informazioni: www.laschitadelloltrepavese.it.