

LA SCHIACCIATA CON L'UVA

Una delle più antiche ricette italiane: la schiacciata con l'uva.

A partire dal mese di settembre, in tutti i forni ed anche in alcune pasticcerie fiorentine, viene venduta la schiacciata con l'uva, realizzata in vari modi, più o meno genuini.

Pochi sanno che si tratta nientemeno di una delle più storiche ricette italiane, addirittura di epoca etrusca: infatti nella tomba orvietana dei Velli – detta dei sette camini –, in una raffigurazione di un banchetto vediamo da un lato un servo che impasta una focaccia, mentre su di un altro tavolo sono disposte alcune focacce con l'uva già pronte.

L'abitudine di lavorare la pasta da pane con frutta, magari di seconda scelta, non era patrimonio solo della cucina etrusca e poi romana, ma continuerà per tutto il medioevo, e diventerà patrimonio anche della cucina popolare, da cui tutti i vari «panfrutto», «panpepati» presenti in varie regioni italiane. Originariamente dolcificate con miele e con mosto, a partire dal XIII secolo si arricchiranno di zucchero di canna e di spezie, ma solo per la cucina «signorile»: tali ingredienti resteranno inaccessibili al popolo fino all'età moderna.

Stiacciata etrusca con l'uva

Ingredienti: 25 gr. di lievito di birra; 250 gr. di farina; 2 cucchiari di olio di oliva; un bicchiere di latte; un chilo di uva nera a chicchi piccoli – del tipo da vino, ma se disponete di uva fragola, farete una cosa sopraffina –; 200 gr. di miele; strutto q.b.; un bicchiere di vino dolce.

Pulite l'uva e mettetela in un tazzone, coperta dal vino; sciogliete il lievito di birra con il latte tiepido, unite l'olio e la farina, impastate e fate riposare al caldo

Donatella Cirri, nata a Firenze, laureata in Storia e Filosofia; insegna materie letterarie in un Istituto Superiore della città. Ha pubblicato «La vera cucina italiana» Ed. Olimpia - Firenze, 1980-1983-1992 e «Il libro dei menu» Ed. Olimpia - Firenze, 1983; è stata nominata consulente storica e gastronomica dalla Comunità Montana del Mugello per le manifestazioni Laurenziane del 1992 collaborando al banchetto finale e alla pubblicazione «Banchetti nell'età del Magnifico» inerente alla manifestazione e partecipando alle varie conferenze.

Insieme al marito, Gianni Giuggiani, ha curato la manifestazione gastronomica di cucina rinascimentale tenutasi presso il castello «Castelgrande» di Bellinzona, in Svizzera: queste consulenze avranno un seguito con scansione annuale attraverso l'analisi di vari periodi storici, in considerazione del successo ottenuto.

Da diversi anni i coniugi tengono corsi di cucina storica e non presso circoli culturali privati e pubblici in varie località: organizzano ricevimenti e pranzi storici.

per un paio d'ore.

Dividete la pasta in due parti uguali e tiratela con il matterello, in modo che venga fine ma non troppo; ungete con lo strutto una teglia da forno, disponete un primo strato di pasta, metà uva con il vino, il secondo strato di pasta e la restante uva. Schiacciate bene il tutto con le mani e cospargete bene la superficie

con il miele sciolto con un po' di acqua; lasciate riposare per altri 30 minuti, quindi infornate e cuocete a temperatura media per 20-25 minuti. (Libera elaborazione di una ricetta probabilmente del IV secolo a.C.).

*Donatella Cirri
Gianni Giuggiani*

