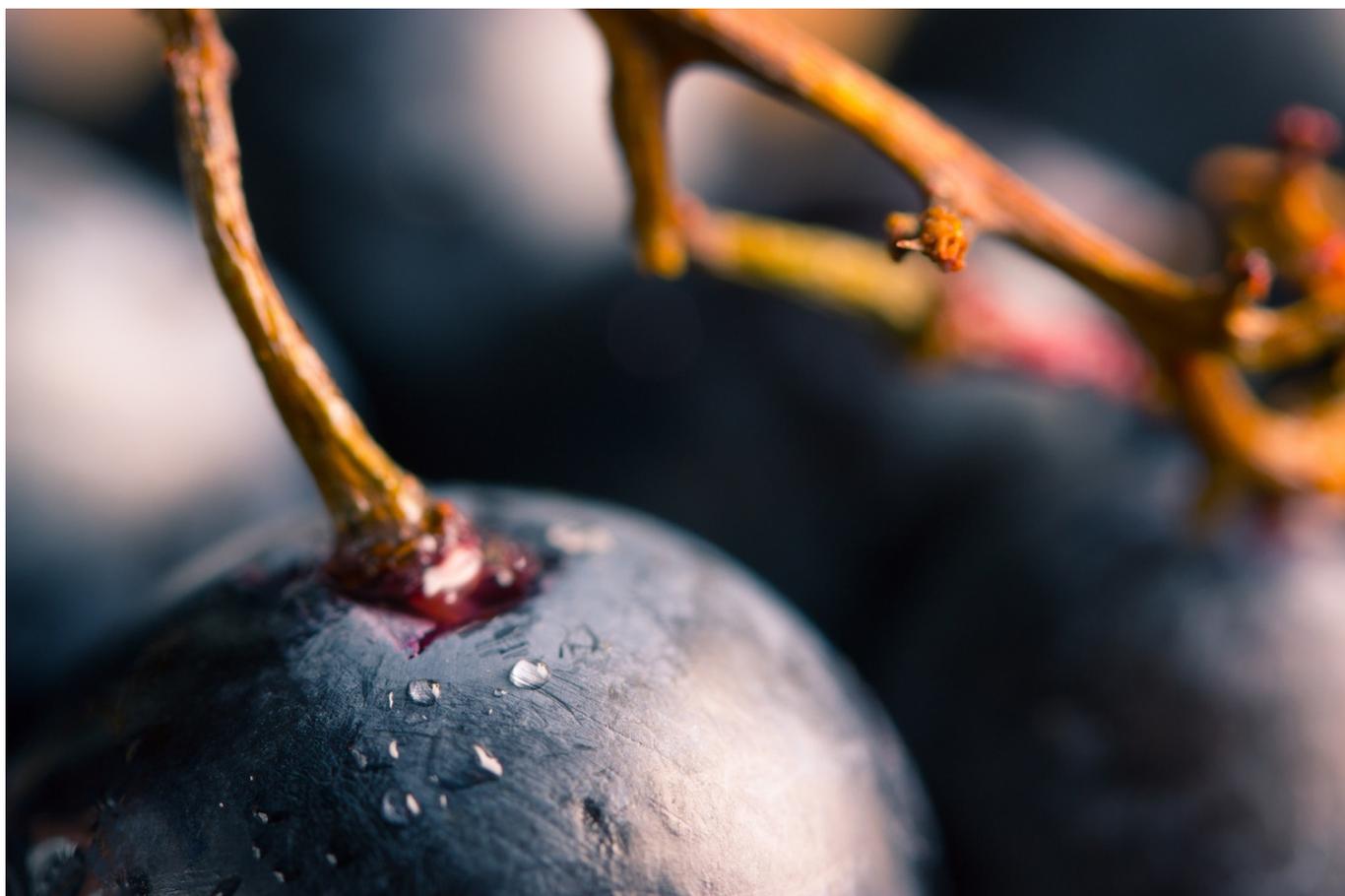


## SETTEMBRE IN TOSCANA, TEMPO DI VENDEMMIA, SAGRE E...SCHIACCIATA CON L'UVA



Settembre in Toscana è tempo di vendemmia e olio nuovo, di vino novello e di schiacciata con l'uva.

Settembre in Toscana: vendemmia, sagre e schiacciata con l'uva

**S**e facessimo un breve sondaggio, su quanti apprezzano il mese di settembre, probabilmente il riscontro risulterebbe un po' contraddittorio. Sì, è vero: siamo portati a collegare settembre al rientro in ambito lavorativo, il traffico e i ritmi stressanti non giocano a suo favore; c'è chi di ritorno alla vita quotidiana si ritrova smarrito e non riesce ad apprezzarlo, ma c'è anche chi, (come me), lo ama!



Sorprendiamoci per una volta nel valorizzare quanto il mese di settembre ha di bello da offrire: le vacanze sono finite, ma non si sono esauriti gli incentivi per divertirsi, e le premesse sono talmente allettanti che riusciranno a far ricredere anche i più sfiduciati.

## Sapori e profumi d'autunno

Preludio d'autunno, settembre è quel momento entusiasmante dell'anno dove la natura esplose in molteplici tonalità di colori e profumi, il caldo afoso lascia progressivamente campo libero a giornate frizzanti ancora assolate e lunghe, le foglie iniziano a cadere creando un bellissimo tappeto multicolore scricchiolante al nostro passaggio.

Volendo soprattutto cogliere e sottolineare l'aspetto più bucolico, è il periodo dedicato alla vendemmia, alla raccolta delle olive e alle sagre, celebrazione della nostra Toscana, da sempre legata alle tradizioni ed al territorio.



In questa fase, la natura regala vedute e colori sui panorami di raro incanto ed offre ai nostri palati ed alle nostre tavole squisite leccornie stagionali da gustare, come la tipica schiacciata con l'uva, anche detta alla fiorentina "stiacciata con l'uva", dolce tipico del folklore contadino toscano, di cui avremo modo di parlarne più dettagliatamente avanti.

## L'uva e la vendemmia

Chi è toscano lo sa, la nostra terra vitivinicola per eccellenza dalla storia antica e radicata, si identifica nella vendemmia fin dai tempi più remoti, ed è una pratica che potremmo definire quasi "sacra", che gioca da sempre un ruolo fondamentale per la regione e le nostre cucine.

L'uva è fonte di sostentamento, orgoglio, nonché il risultato di cure, duro lavoro e dedizione, accortezze che non cessano mai di essere prestate durante l'arco dell'anno, rappresenta forse uno tra i frutti della terra più coccolati in agricoltura.



Da dove deriva il termine “vendemmia”? Esistono diverse supposizioni a proposito, alcuni sostengono che si possa attribuire al termine “*vendemmiaio*” (o *vendemmiale*), che corrispondeva al primo mese dell’anno del calendario rivoluzionario francese (ogni mese era a sua volta suddiviso in tre decadi), e corrispondeva appunto al primo mese di autunno. Altri invece, supportano la teoria che derivi dall’unione di due parole latine “*vinum*” (vino) e “*demia*” (da *demere*, togliere, portare via).

La vendemmia è da sempre associata al pensiero del sacrificio, ma anche momento di aggregazione ed allegria...chissà quanti amori sono nati tra i filari ai tempi dei nostri nonni e bisnonni, quando tra casolari dei poderi vicini si aiutavano a vicenda per il raccolto delle uve, e la sera festeggiavano l’evento in veri e propri banchetti gioiosi e danzanti!

In un certo senso questo spirito di festosità è rimasto immutato negli anni, la tradizione della vendemmia non è andata perduta, anzi, ha acquistato valore nonché un grande potere economico.



Leggi anche: [Vendemmia toscana, l'inebriante sapore della terra](#)





Sono in molti oggi a recarsi in case vinicole per conoscere le varie fasi della vendemmia, intrattenendosi con i produttori che non lesinano racconti ed approfondiscono l'argomento, e spesso approfittano dell'occasione, per cimentarsi anche nell'arte culinaria, apprendendo tramite minicorsi, come preparare i piatti della tradizione contadina toscana.

## Le feste in Toscana per celebrare l'uva e il vino

Numerose sono anche le sagre e manifestazioni dislocate ovunque sul territorio toscano, a testimonianza dell'ancora indiscussa importanza dell'uva e del vino durante il tempo della vendemmia; tanto per citarne alcune, la Festa dell'uva dell'[Impruneta](#) che ogni anno richiama moltitudine di pubblico per il tema della festa ed lo spettacolo dei carri allegorici a tema. La Festa del Vino a [Montescudaio](#) che vanta anche la presenza di stand gastronomici ed intrattenimento musicale.

Vi è anche la Festa dell'uva e del vino a Chiusi anch'esso animato da carri allegorici, stand enogastronomici e degustazioni delle più conosciute etichette. È così sentito il tema "uva", che possiamo annoverare anche la Sagra della schiacciata con l'uva di Vitolini, Empoli (Firenze) evento dedicato alla tradizionale storica prelibatezza culinaria su cui vogliamo soffermarci.



## La schiacciata con l'uva

La schiacciata con l'uva, tipico della provincia fiorentina (ma diffuso ormai anche in altre aree della Toscana), ha una semplice e vincente ricetta, ed è forse questo il motivo del suo successo, tanto da indurre l'avventore a non fermarsi mai all'assaggio di un solo pezzo!

## Un dolce di origine etrusca

Le origini della schiacciata con l'uva, non ben precisate, pare risalgano addirittura al periodo etrusco. Grande civiltà quella Etrusca, delle cui origini si hanno tracce fin dal lontano X° secolo a.C., affermata in prevalenza sul nostro territorio toscano, al tempo conosciuto con il nome di Etruria. Popolo di straordinaria conoscenza i cui principi e tecniche di lavorazione, costituiscono le basi su cui si fonda tutt'ora parte della nostra scienza moderna.

Vi sono testimonianze a partire dal VIII secolo a.C., che sembrano ricondurre a questa civiltà, l'antico dolce composto da farina di frumento ed arricchito di acini di uva nera. Il piatto era accompagnato molto probabilmente, da una bevanda a base di vino aromatizzata con spezie e miele...popolo di grande scienza ed anche fini buongustai questi Etruschi!



Nei secoli, non abbiamo riscontro di ricette scritte della schiacciata con l'uva che ne accertino l'autenticità della sua composizione, si presuppone che sia stata tramandata verbalmente di madre in figlia nella cultura contadina, in quanto di semplice realizzazione perché caratterizzato da materie prime povere e facilmente reperibili in campagna, quali l'impasto del pane lievitato avanzato, l'olio EVO Toscano, l'uva da vino e lo zucchero. Essenzialmente è di questo che si tratta quando ci riferiamo alla schiacciata con l'uva, una semplice e genuina bontà fuori dal comune.

## Schiacciata con l'uva: ricette tradizionali e rivisitate

La tradizione vuole che per la sua preparazione, si utilizzino esclusivamente uve canaiolo a bacca nera, dalla intensa tinta e dagli acini piccoli che conferiscono al frutto un sapore dolce con un leggero retrogusto acidulo; nella ricetta originale è essenziale non privare gli acini dei loro semi, e deve essere servita rigorosamente fredda.

Attualmente vi sono versioni rivisitate della ricetta in questione, anche in virtù del fatto, che l'uva canaiolo non è facilmente rintracciabile, e i semi non sono sempre graditi alla masticazione, viene quindi spesso sostituita con uve di moscato nero dal sapore più dolce e privo di semi, facilmente rintracciabile. Alcuni, azzardano aggiungendo alla ricetta della cannella, altri del rosmarino, ma la base rimane indiscussa quella originale.



Leggi anche: [Ricetta del Financiers all'Uva Nera, il dolce francese che parla toscano](#)





### Dove trovare la miglior schiacciata con l'uva a Firenze

Se tutto questo parlare di cose buone vi avesse suscitato un certo languorino, proponiamo 5 posti a Firenze dove poter trovare la miglior schiacciata con l'uva, pasticcerie e forni che sicuramente non deluderanno le vostre aspettative. Provateli e ci darete ragione!

#### Forno Focacceria Pugi

Viale Edmondo de Amicis, 49 - Ormai un'istituzione a Firenze, difficile non conoscerlo ed apprezzarne i suoi prodotti

#### Antico Forno Guasti

Via del Ponte alle Riffe, 15/r - Storico forno della periferia fiorentina che da anni serve con attenzione prodotti freschi e di qualità



#### Pasticceria Giorgio

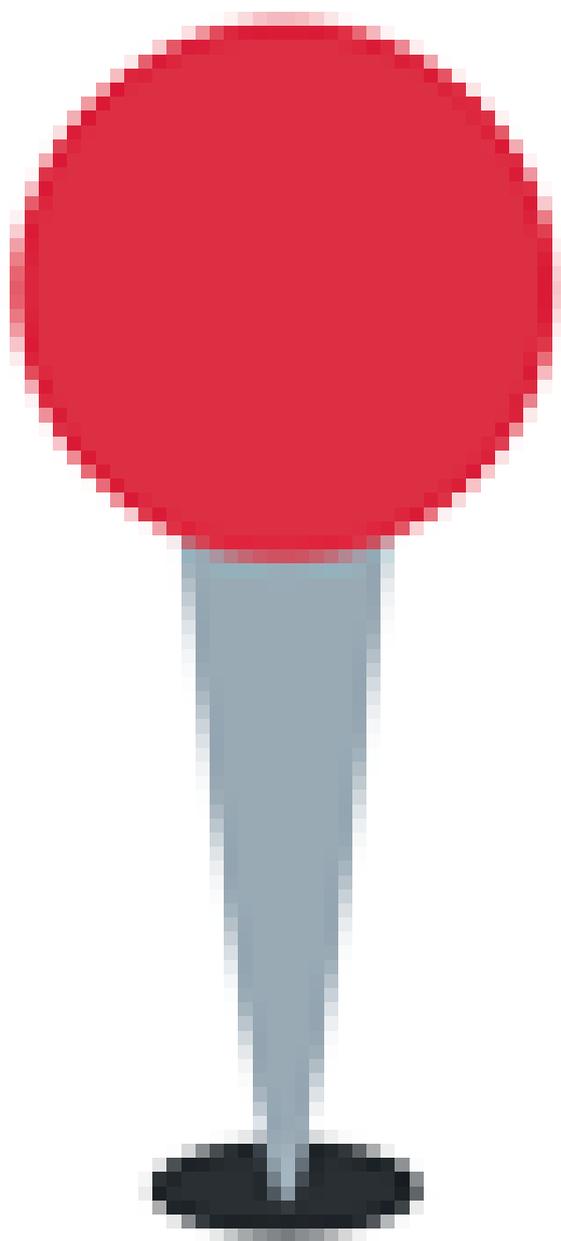
Via Duccio di Buoninsegna, 36 – Conosciuta nell'area fiorentina per la sua famosa schicciata alla fiorentina, merita l'assaggio anche della sua deliziosa schicciata con l'uva.

#### Panificio Chicco di Grano

interno Mercato di Sant'Ambrogio, Piazza Lorenzo Ghiberti – Storico panificio fiorentino posto all'interno dell'altresì rinomato ed antico mercato di Sant'Ambrogio, forse uno dei più conosciuti originariamente per la preparazione della schicciata con l'uva.

#### Pasticceria Cesare

Via Gabriele D'Annunzio, 106 – Zona Coverciano, locale conosciutissimo in tutta Firenze Sud, propone alta pasticceria e dolci della tradizione fiorentina.



PER APPROFONDIRE:





[Mini guida alla schiacciata toscana, provincia per provincia](#)





[Schiacciata alla Fiorentina: ed è sempre domenica](#)





Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



