

Un po' di storia: Presente da milioni di anni, la storia dell'uva inizia in Oriente circa 5000 anni fa. Si dice infatti che gli Egiziani coltivarono la vite, testimoniato dai loro affreschi e geroglifici. Ma tra le numerose leggende furono proprio i Greci ad esportarlo qui da noi, ricordando anche un episodio dell'Odissea in cui il furbo Ulisse sfuggì al ciclope Polifemo, facendolo ubriacare con un bicchiere di puro vino. E nella nostra penisola la diffusione fu così tanta da essere soprannominata *Enotria* (terra del vino). E cenni del Medioevo ci arrivano dai bicchieri di terracotta riportati alla luce, che servivano da vasi vinari. Ma è con la maggior produzione dai monaci Benedettini che il vino diventa simbolo religioso, trasformandosi in sangue di Cristo. Ed ecco la ricetta della *stacciata con l'uva*, classica ricetta fiorentina e più comunemente chiamata "stacciata".

Stacciata con l'uva

Classificazione: Dolce

Ingredienti:

Per la pasta:

- 300 g di farina
- 200 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 10 g di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero

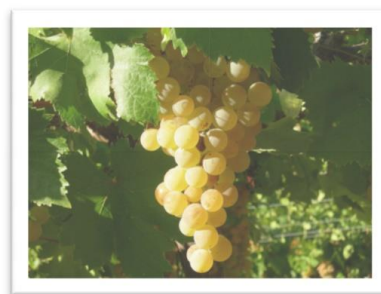
Per la copertura:

- 700 g di uva nera a chicchi piccoli
- 6/8 cucchiaini di zucchero
- Olio d'oliva

Procedimento:

Mettere la farina e tutti gli altri ingredienti (acqua e sale esclusi) dentro a una ciotola. Aggiungere l'acqua tiepida poco per volta e amalgamare il composto, aggiungere il sale e continuare ad impastare. Formare una palla e far lievitare per due ore coperta con un canovaccio. Una volta lievitato dividere l'impasto in due parti, una più piccola. Stendere la parte più grossa e adagiarla in una teglia di 26 cm x 32 cm leggermente cosparsa d'olio, lasciando alto il bordo. Lavare i chicchi d'uva, tagliarli a metà e disporli (350 g circa) sulla superficie della pasta. Cospargere con $\frac{3}{4}$ cucchiaini di zucchero e ricoprire con l'altra pasta. Eliminare lo strato di pasta in eccesso, e ripiegare sopra i lembi della pasta sottostante sigillandoli con i denti di una forchetta. Cospargere l'uva rimasta con lo zucchero e un filo d'olio. Infornare a 150° per 1 ora circa, controllando che il succo dell'uva abbia rilasciato il colore sulla pasta.

Curiosità: Tra le sue proprietà: gli acini ridotti in purè e applicati su viso e collo hanno potere astringente e rivitalizzante per la pelle. Utile anche per la guarigione dell'Herpes sulle labbra.



Silvia Baroni