

# QUESTIONI DI GUSTO



## La schiacciata col giglio

### Meglio farcita o tradizionale? Dall'Artusi ai giorni nostri Cercando la «fiorentina» perfetta

**GIORGIO**  
Via da Boninsegna, 36



**Voto 8/9** Lievito marcato, umidità perfetta, golosa ed equilibratissima. In bocca si scioglie come burro. Nella versione farcita alla Chantilly raggiunge picchi golosi estremi. Buonissima.

a cura di ELISIA MENDUNI

È il dolce del Carnevale di cui tutti ci riconoscono la paternità. E quella denominazione «alla fiorentina» ne è sigillo e garanzia. Se i Cenci, le frittelle hanno fratelli e gemelli in tutte le regioni, la Schiacciata alla fiorentina è solo nostra. L'Artusi riporta la ricetta ottocentesca della chiama «Schiacciata Unta». A dargliela eun pasticciere pratese, Antonio Mattei, che per numerose ricette di pasticceria dell'Arte del mangiar bene era stato il suggeritore e consigliere. A essere precisi si dovrebbe quindi chiamare di Schiacciata pratese, rischiando di rianimare lontani ma radicati campanilismi golosi.

Per prepararla non solo l'olio

extra vergine di oliva, ma anche lo strutto, e in una versione ancor più grassa i «siccioli» ovvero i ciccioli.

Per chiamarsi Schiacciata alla fiorentina deve contenere solo farina, zucchero, uovo, olio extra vergine di oliva, strutto, latte, lievito di birra e scorza di arancia. Evitate la margarina, bandite l'aroma di arancia industriale e non usate lo zucchero vanigliato. Meglio quello a velo naturale. Una ricetta antica prevede anche un minimo uso di zafferano sciolto nel latte tiepido. Il colore risulterà più giallo acceso e il sapore leggermente speziato.

Essendo la schiacciata un gioco di sapori leggeri e delicati, è importante non usare aromi chimici e puntare soprattutto su uova

freschissime, olio non eccessivamente fruttato e della scorza di arancia fresca. Altro elemento importante è il lievito (sempre meglio quello di birra) e una lievitazione lenta. Per scegliere una buona schiacciata di pasticceria non esitate a chiedere gli ingredienti. Se qualcosa non vi quadra, meglio cambiare indirizzo. Nel nostro panel di degustazione, in alcuni casi non è stato possibile avere il dettaglio degli ingredienti. In due casi i proprietari della pasticceria ci hanno negato l'elenco completo. Fatto sta che delle 20 schiacciate assaggiate, alcune avevano un palato talmente industriale e chimico che non sono entrate in classifica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**NENCIONI**  
Via Pietrapiana, 24 r



**Voto 8/9** Delicatissima e con un equilibrato gusto di olio d'oliva. Tra quelle degustate è la più classica e quella che più si avvicina alla ricetta originale. Soffice ed elastica. In una parola: autentica.

**QUERCI**  
Piazza Vieussieux, 2r



**voto 8/9** Consistenza ed elasticità perfetta. Quella di piazza Vieussieux è una schiacciata aromatica, dal colore intenso, dalla lievitazione più sviluppata e dagli alveoli ampi e spugnosi.

**GAETANO**  
Via Torre degli Agli, 2



**Voto 8** La più aromatica e umida tra le degustate. Lievito evidente, come il sapore di uovo ben marcato. Non particolarmente alta (forse non perfettamente lievitata). Abbastanza dolce. Si scioglie in bocca come zucchero filato. Ottima.

**ALCEDO Fiesole**  
Via Gramsci, 39



**Voto 8** La più lunga lievitazione e gli alveoli più elastici tra tutte le schiacciate degustate. Una soffice versione non umida, ma delicata.

**RUGGINI Pontassieve**  
Via Garibaldi, 11



**Voto 8** A Pontassieve la «fiorentina» ha un profumo davvero intenso, una bella lievitazione, una cottura perfetta. Ottima al palato.

**COSI**  
Borgo Albizi, 15



**voto 7/8** La più golosa del nostro tour. Leggermente unta e grassa, dolce e aromatica, si scioglie in bocca. Arancia non eccessiva e vaniglia non invadente.

**MARISA**  
Via Circondaria, 24



**voto 7/8** Soffice ma con una nota di vanillina troppo marcata e con un retrogusto leggermente amaro. Elastica e aromatica.

**MARCELLO**  
Viale Europa 169



**voto 7** È intensa, elastica, particolarmente morbida e il suo sapore è parcato. Per i palati più delicati.

**STEFANIA**  
Via G. Marconi, 26



**voto 6/7** La schiacciata con il più marcato sapore di olio d'oliva e il colore più acceso. L'arancia è poco invadente, mentre il sapore di uovo si rivela eccessivo.

**ANDREA Compiobbi**  
Piazza Mazzini, 6



**voto 6/7** Delicata, un po' troppo dolce e con un sentore di arancia delicato e non invadente. Bella ed elastica consistenza.

**PIERGUIDI**  
Via San Niccolò, 43



**voto 6** Certamente la più economica tra quelle assaggiate. Una schiacciata da forno, non troppo umida, in realtà tendente al secco, perfetta quando fresca anche se con un'aromaticità troppo marcata.

**ANDREA BIANCHINI**  
Via de' Macci, 50



**voto 6** Bella alta e particolarmente soffice, non soddisfa particolarmente in bocca. Un sentore animale stona sull'insieme anche se tra gli ingredienti viene dichiarato solo olio e burro. Meglio la versione farcita.

**SARTI**  
Via Senese, 147/r



**voto 6** Rispetto agli anni scorsi abbiamo trovato una schiacciata diversa, dagli aromi troppo forti di arancia e vaniglia con un sentore di anice. Non umida, ma dalla buona lievitazione e morbida.

## Le feste



## Dalla politica ai Cowboy È Carnevale in Toscana

Ci sono le maschere tradizionali, come Arlecchino o Stenterello, ma anche cartoni animati, fumetti, cow boy e politici. È il Carnevale 2013, che entra nel vivo anche in Toscana, tra sfilate colorate, scherzi, abbuffate e satira e attualità. Sui carri di cartapesta di Viareggio, bersagli di sberleffi senza censure, ci finiscono un po' tutti i protagonisti della politica da Berlusconi a Grillo, da Renzi a Monti, da Er Batman-Fiorito a Bossi. Ai più piccoli sono invece dedicati i Carnevali di San Mauro a Signa, Subbiano, Pelago e Borgo San Lorenzo, mentre Sesto Fiorentino si trasforma nel paese dei balocchi con iniziative ed eventi dedicati a Pinocchio, e a Montemurlo arrivano i personaggi Disney. Il più antico carnevale d'Italia, quello di Foiano della Chiana, diventa multietnico, con le ballerine brasiliane del Maracanà, gruppi indiani e dell'est che si uniscono a tradizionali corsi mascherati. A Calenzano un salto indietro nel tempo, con giochi che riportano direttamente al Medioevo. Antiche tradizioni anche ad Asciano (Siena) dove il Carnevale ha come tema quest'anno la Divina Commedia: oggi sarà bruciato il fantoccio di Meo il ciabattino, nato ad Asciano nel 1600, ricordato per la sua arguzia ed allegria, dopo la lettura del suo testamento. Se a Follonica Re Carnevale sceglie di arrivare dal mare in barca e fermarsi sulla spiaggia, a Pitigliano i carri allegorici sono allestiti sulle motoapi Piaggio, e l'atmosfera è quella da C'era una volta il West con indiani e cow boy, saloon e diligence. A Vinci ed Empoli la festa sulle rive dell'Arno ha come tema i supereroi (contro la crisi), e quest'anno festeggia in notturna, il 12 febbraio, con uno spettacolo con fuochi d'artificio sul nuovo ponte De Gasperi. A Firenze oggi per i più piccoli si festeggia in maschera all'Sms Riffredi, in piazza Brozzi e al Planetario, tra stelle vere e stelle filanti. (Ivana Zuliani)

© RIPRODUZIONE RISERVATA