



Questo sito utilizza cookie per migliorare l'esperienza utente e motivi statistici. Utilizzando il sito, l'utente accetta l'uso dei cookie in conformità con le nostre linee guida. Per saperne di più clicca qui.

[Accetta cookie](#)
[Rifiuta i cookie di terze parti](#)

Ballerini Auto

FUORI Tutto

SU...? TUTTO!
 ► NUOVO ► USATO ► KMØ

balleriniauto.it

Medley
da **€ 3.549**
PRONTA CONSEGNA E TRAO ZERO
www.cebmotor.it

055FIRENZE



MG auto
Pronta Consegna Luxury 1.5 162 Cv
Benzina Cambio Automatico
€32.100

[Home](#)
[Cronaca](#)
[Comuni](#)
[Lavoro](#)
[Curiosità](#)
[Fiere](#)
[Spettacoli](#)
[Arte](#)
[Salute](#)
[Gusto](#)
[Sport](#)

[Eccellenze](#)

NUOVA FORD KUGA
€ 199 AL MESE
AUTOSAS

C3 AIRCROSS
18.750 €
fino ad esaurimento stock

PASSAPAROLA! GRANDE APERTURA
CENTRO LE PIAGGE FIRENZE
12.09.2024
SCOPRI DI PIÙ

[prev](#)
[next](#)

CUCINA

Firenze, la Miglior schiacciata con l'uva: forni e pasticcerie in gara per il titolo

Il concorso gastronomico a cui partecipano alcune delle migliori pasticcerie e forni dell'area metropolitana



ECODAYS FORD CON INCENTIVI STATALI



PRENOTA IL TUO ECOSONUS

Ford

AUTOSAS



giovedì 12 settembre 2024 09:50

Potrebbe interessarti anche



11/09/2024

Trasporti, agevolazioni fino all'82% per studentesse e studenti dell'Università di

Firenze



11/09/2024

Mese mondiale dell'Alzheimer, in Toscana check up gratuiti per tutto

settembre



11/09/2024

Nuova apertura per All'Antico Vinaio: le schiacciate fiorentine arrivano a Bologna



Perché oggi più che mai la macchina a gas è una alternativa intelligente e a buon mercato rispetto ad una macchina ibrida o

elettrica?

adv



11/09/2024

Meteo, cambia il tempo: in arrivo perturbazione e aria fredda, temperature in

brusco calo

Dove si mangia "La miglior schiacciata con l'uva"? E' quello che mira a scorpire il **concorso** che si terrà mercoledì 18 settembre alle ore 11, presso **Opera 83 Natural Kitchen di Firenze** (via Torre degli Agli 83).

NUOVA LANCIA YPSILON

SCOPRI DI PIÙ

Si tratta della settima edizione per lo **storico concorso gastronomico** "La miglior schiacciata con l'uva" a cui partecipano alcune delle migliori pasticcerie e forni dell'area metropolitana. Vincitore in carica da settembre 2023 il **Forno Becagli di Firenze** (Borgo Ognissanti). L'evento è aperto al pubblico che può assistere liberamente.

Il concorso è organizzato da Festival delle Pasticcerie e da Casa della Nella (catering di tradizioni locali del pastry chef Massimo Cortini) che dal lontano 2005, in compagnia del giornalista Beppe Pirrone, hanno creato i primi pastry contest a Firenze legati alle tradizioni pasticciare locali: in particolare "La miglior schiacciata alla fiorentina" (13 edizioni svolte). Poi sono arrivati "Il cantuccio classico", "Pan di ramerino - Il Medioevo fiorentino", "Lo zuccotto fiorentino - Il Rinascimento in tavola", "Il Budino di riso".

L'evento è svolto in collaborazione con il ristorante naturale e biologico Opera 83 Natural Kitchen, nato nel 2012 dall'esperienza trentennale dello chef Massimo Rabassi con l'obiettivo di coniugare il piacere del buon cibo con un'alimentazione sana, sostenibile, biologica, km0 e attenta all'ambiente. Opera 83 è un'azienda certificata Bioagricert.

Main sponsor di questo evento Carra Distribuzione spa, principale fornitore di materie prime per tutti i forni e



pasticcerie toscane, Alleanza Assicurazioni, storica compagnia italiana da fine '800, e Molino Angeli di Pietrasanta, eccellenza toscana e storico produttore di vari tipi di farine. [Consorzio Vino Chianti](#), presente all'evento, premierà il vincitore dell'edizione 2024 con alcune bottiglie speciali.

Qui di seguito la **lista completa dei concorrenti** suddivisa per Comune di provenienza: Antico Forno Fabbri, Forno Becagli, Pasticceria Bellucci, Pasticceria Cesare, Pasticceria I Dolci di Patrizio Cosi, Forno I 3 Pini, Pasticceria Giorgio, Pasticceria Giulia, Pasticceria Magnolia, Pasticceria Mamma Mia, Forno Monducci, Pasticceria Focacceria Pappa & Ciccìa, Forno Pugi (Firenze), Forno Di Nauta (Calenzano), Pasticceria Le Croissant Enri, Le Chicchere pasticceria artigianale (Sesto Fiorentino), Forno Bacci, Pasticceria Caffè Patrizia (Campi Bisenzio), Forno La botteghina di paese (Vinci), Pasticceria Delizia (Poggio a Caiano), Pasticceria Andrea-Ruggini (Compiobbi Pontassieve).

La mattina stessa del concorso, le schiacciate delle pasticcerie-forni finalisti (tutte con uva rigorosamente nera) verranno portate nella location stabilita per le degustazioni. I **membri della Giuria** – pastry chef, esperti mondo food, giornalisti enogastronomici – dovranno assaggiare in modo “coperto” una porzione di ogni schiacciata non sapendo chi è il produttore e dando successivamente un voto 1-10. Chi avrà ottenuto il punteggio più alto sarà dichiarato vincitore. La Giuria renderà note solo le prime 3 posizioni.

La schiacciata con l'uva è un dolce di origine contadina, fatto con ingredienti semplici (farina, olio, zucchero, uva nera) e presente soprattutto nelle zone di Firenze e Prato. Le sue origini sarebbero molto antiche e risalirebbero, secondo alcuni, addirittura all'epoca degli Etruschi. Da allora, la ricetta è stata tramandata fino ai nostri giorni e utilizzata – fino allo sviluppo della pasticceria moderna – soprattutto nelle case del mondo contadino e del ceto meno abbiente durante la vendemmia. Infatti già l'uva che per tradizione viene utilizzata (la Canaiola, dai chicchi piccoli, con molti semi e poco adatta alla vinificazione) è sinonimo di una ricetta legata alla cucina povera.

Resta sempre aggiornato sulle notizie di Firenze e dintorni: iscriviti al canale Whatsapp di 055firenze ([clicca qui](#))

Notizie più lette



05/09/2024 08:24