
La Leggenda della Schiaccia con gli Uccellini

San Piero



di Gian Mario Gentini

Foto ©RossanaBravo



La Schiaccia con gli uccellini è un pane tipico della Pasqua elbana, un piccolo capolavoro di semplicità e gusto che racchiude in sé il fascino di una leggenda antica e il calore della tradizione. Le sue origini si perdono nella nebbia del tempo, ma il suo fascino rimane intatto, anno dopo anno, tingendo di magia le tavole di San Piero e dintorni.

Un amore nato all'ombra del Monte Perone.

Si narra che, in un tempo lontano, un giovane pastorello di nome Giovanni si innamorò perdutamente di Anna, una fanciulla dai capelli color del sole. Povero di beni materiali, ma ricco di cuore, Giovanni desiderava ardentemente donare a Anna un regalo speciale per la Pasqua. Un dono semplice, fatto d'amore.

Con le sue mani callose e l'amore che gli ardeva nel petto, impastò farina, acqua e anice, creando una focaccia bella e profumata. A darle vita, non solo le sue mani, ma anche la sua anima, che si manifestava in piccole incisioni a forma di uccellini, simbolo di libertà e speranza.

Un regalo che conquistò il cuore di Anna. Quando Anna ricevette la Schiaccia, rimase incantata dalla sua bellezza e dal suo sapore. In quell'istante, capì che il dono di Giovanni era il più prezioso che potesse ricevere, perché era fatto d'amore puro e sincero. Un simbolo di Pasqua che dura nel tempo.

Da quel giorno, la Schiaccia con gli uccellini divenne un simbolo di Pasqua nel versante occidentale dell'Elba, un pane che racchiude in sé la semplicità della tradizione, la forza dell'amore e la speranza di un futuro radioso. Ogni anno, a Pasqua, le famiglie si riuniscono per gustare la Schiaccia con gli uccellini, un momento di gioia e condivisione che celebra il dono più prezioso: l'amore.



The legend of Focaccia decorated with little birds

Focaccia with birds is a typical type of Easter bread on Elba, a little masterpiece of simplicity and taste that embodies the charm of an ancient legend and the warmth of tradition. Its origins are lost in the mists of time, but its charm remains intact, year after year, tinging the tables of San Piero with magic. A love born in the shadow of Monte Perone.

It is said that, a long time ago, a young shepherd boy called Giovanni fell madly in love with Anna, a girl with hair the colour of the sun. Poor in worldly goods but rich in heart, Giovanni really wanted to give Anna a special present for Easter. A simple gift made with love. With his rough hands and the love that was burning in his chest, he kneaded a dough of flour, water and aniseed, creating a beautiful, fragrant focaccia. To give it life, not only with his hands but also with his soul, he decorated it with small carvings in the shape of little birds, a symbol of freedom and hope.



A gift that won Anna's heart. From that day, the Focaccia (or Schiaccia) with birds became a symbol of Easter on the western side of Elba, a bread that contains the simplicity of tradition, the power of love and the hope of a bright future.

Ingredienti:

- 500 g di farina 0
- 250 ml di acqua tiepida
- 10 g di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di semi di anice
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione:

1. Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida con lo zucchero.
2. In una ciotola capiente, versare la farina e il sale.
3. Aggiungere il lievito sciolto e l'acqua a poco a poco, impastando fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
4. Unire i semi di anice e lavorare l'impasto per alcuni minuti.
5. Coprire la ciotola con un canovaccio e far lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore.
6. Trascorso il tempo di lievitazione, dividere l'impasto in due parti.
7. Stendere ogni parte in una sfoglia rettangolare.
8. Con un coltello affilato, praticare delle incisioni a forma di uccellini sulla superficie delle sfoglie.
9. Disporre le sfoglie su una teglia unta con olio extravergine d'oliva.
10. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, o fino a doratura.
11. Sfnare la Schiaccia con gli uccellini e lasciarla raffreddare prima di servirla.



Foto © RossanaBravo