



SCHIACCIA BRIACA GOURMET 250G



8,90€

La **schiaaccia briaca** è il dolce più famoso dell'Isola d'Elba. Non c'è turista che prima di partire non ne acquisti almeno una. Fino a qualche decennio fa si faceva soltanto per le festività natalizie, difatti le persone più anziane sostengono che "senza Schiaccia Briaca un'è Natale".

Nasce probabilmente come pane azzimo che i marinai del versante orientale dell'Isola si portavano a bordo perché era durevole nel tempo. La composizione degli ingredienti tradisce un'origine medio-orientale e la assomiglia a molte preparazioni che si ritrovano un po' in tutto il bacino del Mediterraneo. Probabilmente, così come è stato per molti altri piatti ed ingredienti, anche questo "pane arricchito" ha conservato le tradizioni gastronomiche dei corsari saraceni e dei pirati iberico-moreschi che assieme ad altre popolazioni hanno battuto per secoli le Isole dell'Arcipelago Toscano. In origine era una semplice focaccia composta da farina, frutta secca, olio d'oliva ed era edulcorata con il miele.

Nel tardo ottocento, quando lo zucchero divenne più a buon mercato sostituì il miele, fu "imbriacata" con l'aleatico o il moscato e fu aggiunto l'Alchermes di Firenze, un rosolio in voga in quel periodo. Furono questi nobili ingredienti aggiuntivi che la elessero a dolce delle feste. È ancora consuetudine tra le famiglie elbane, vista la lunga conservazione del prodotto, spedire questo dolce ai parenti e agli amici che sono emigrati in tutto il mondo, i quali, anche a distanza di anni e addirittura di generazioni, con la presenza di questo dolce tengono ancora vivo il vincolo con la propria terra di origine.



IMMAGINI DELLA GALLERIA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Farina di grano tenero tipo "00", zucchero, vino rosso liquoroso, **noci, mandorle**, uvetta, **pinoli**, liquore Alchermes (aromi naturali, coloranti: E150b, E120, E122), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido). Contiene glutine e frutta a guscio.



