

LE RICETTE E LE TIPICITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO

LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE OTTOBRE = CIAMBELLA ALL'UVA



LE ORIGINI DEL PIATTO

La torta all'uva è un dolce da forno originale e buonissimo in cui i protagonisti sono gli acini di uva interi che si mettono direttamente nell'impasto. Perfetta come dolce della domenica per concludere pranzi e cene ma anche per colazione o merenda; verrà benissimo con tutti i tipi di uva da tavola. Ovviamente, più è buona la frutta e migliore sarà il sapore del dolce. L'importante è scegliere la tipologia di uva senza semi, perché si usano gli acini interi. In generale, possiamo dire che l'uva bianca, quella nera e quella fragola andranno benissimo. E proprio perché l'uva è la protagonista di questo dolce, la ciambella si prepara e si gusta nei

mesi di settembre e ottobre, dedicati alla vendemmia. È un piatto povero e per la sua preparazione richiede pochi e semplici ingredienti, quelli classici che si trovano in dispensa.



LA RICETTA ORIGINALE

INGREDIENTI

300 gr farina 1 o 0
150 gr di zucchero
125 gr di olio extravergine di oliva
4 uova
125 gr di latte o di una bevanda vegetale
1 bustina di lievito per dolci
400 gr di uva da tavola rossa o bianca

PROCEDIMENTO

Prendere una ciotola di medie dimensioni e aprire le uova, aggiungere lo zucchero e sbattere energicamente con fruste per almeno 10 minuti finché il composto risulta spumoso e leggero. Aggiungere l'olio a filo nell'impasto. Setacciare la farina per evitare grumi e con il latte mescolare fino a renderlo liscio e uniforme. Solo in ultimo aggiungere il lievito. Prendere una parte degli acini e versarli nella ciotola mescolando dal basso verso l'alto. Versare quindi il composto in uno stampo con buco di diametro di 24cm e mettere sopra i restanti acini d'uva. Infornare in forno già preriscaldato e far cuocere a 180 gradi per 40 minuti.

LA FESTA DELL'UVA DI MONTEFELCINO

L'evento, giunto alla sua 17esima edizione, è un mix di tradizione, musica e sapori tipici dell'autunno; è possibile gustare i prodotti locali nelle cantine e stand gastronomici; ad intrattenere concerti, spettacoli e danze, rievocazioni storiche, giochi e animazione per tutte le età

Tre giorni di festa, tra gusto e divertimento nel cuore delle Marche!



PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE: L'IMPORTANZA DEI LIEVITI E DEI BATTERI IN ENOLOGIA

Lieviti: il cuore della fermentazione alcolica

I **lieviti**, in particolare quelli appartenenti alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, sono i principali protagonisti della fermentazione alcolica. La loro funzione è trasformare gli zuccheri del mosto in alcol etilico, anidride carbonica e numerosi composti secondari che contribuiscono al profilo aromatico e gustativo del vino.

L'utilizzo di lieviti starter selezionati offre numerosi vantaggi: garantisce una fermentazione regolare, previene lo sviluppo di microrganismi indesiderati e riduce il rischio di produrre sostanze potenzialmente problematiche come acido solfidrico, alcoli superiori in eccesso o acido acetico.

Negli ultimi anni si stanno diffondendo anche lieviti cosiddetti "non-*Saccharomyces*", impiegati soprattutto per migliorare la complessità aromatica o per fermentazioni in co-inoculo. Tuttavia, richiedono un maggiore controllo da parte dell'enologo.

Batteri lattici: stabilità e morbidezza nella fermentazione malolattica

Dopo la fermentazione alcolica, nei vini rossi (e in alcuni bianchi) si attiva un secondo processo: la **fermentazione malolattica**. Questo passaggio è affidato a batteri lattici, in particolare *Oenococcus oeni*, che converte l'acido malico (più aggressivo al palato) in acido lattico, più morbido e rotondo. Il risultato è un vino più stabile dal punto di vista microbiologico, più equilibrato e meno acido.

Anche in questo caso, l'uso di batteri starter è fortemente raccomandato. Inoculare ceppi selezionati permette di avviare rapidamente la fermentazione malolattica, evitando che si sviluppino spontaneamente batteri potenzialmente pericolosi o alteranti, come alcuni *Lactobacillus* o *Pediococcus*, che possono produrre ammine biogene (sostanze potenzialmente nocive per la salute), acido acetico o altri composti sgradevoli.

E tu lo sapevi?

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario