

Panni: Usi, costumi e tradizioni – Antiche Ricette Pannesi

scritto da toninomauriello | 22 Marzo 2017

Taralli bolliti al finocchietto



*

I taralli al finocchietto sono degli stuzzichini da forno realizzati con un impasto semplice di farina, olio e acqua arricchito dal profumo delicato dei semi di finocchio. I taralli al finocchietto si preparano con una doppia cottura: vengono, infatti, bolliti per poi essere cotti in forno. Potete scegliere la forma che preferite anche se la tradizione vuole che siano circolari e piuttosto grandi! Controllate la cottura in forno che può variare e dipendere da più fattori.

INGREDIENTI

farina tipo 001 kg
olio di oliva200 ml
sale1 cucchiaino
semi di finocchio2 cucchiaini
acquaq.b.

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta dei taralli al finocchietto disponendo la farina a fontana su una spianatoia. Aggiungete quindi l'olio, il sale. Formate una cremina con una forchetta al centro della fontana, unite i semi di finocchio e tanta acqua quanto basta a rendere l'impasto sodo ma elastico.

Impastate energicamente fino a ottenere un panetto omogeneo che lascerete riposare per almeno 20 minuti avvolto da pellicola. Dividete l'impasto in tanti piccoli pezzi e

ricavate da ognuno dei salsicciotti non troppo sottili.

Unite le due estremità per formare taralli al finocchietto di almeno 6 cm di diametro e sigillate bene il punto di congiunzione con le dita. Portate a ebollizione abbondante acqua, tuffatevi pochi taralli per volta e lessateli fino a quando non saliranno a galla. Lasciateli scolare su un canovaccio asciutto.

Trasferiteli quindi su una griglia e cuoceteli in forno già caldo a 250° per circa 30 minuti. Quando i taralli al finocchietto avranno un bel colorito dorato terminate la cottura, lasciateli raffreddare e conservateli in un contenitore ermetico.

*

Taralli con uova



Ingredienti:

500 g di farina 00
6 uova medie
un pizzico di sale
lievito istantaneo

Procedimento:

Sul piano lavoro setacciare la farina insieme al lievito istantaneo, disporla a fontana e aggiungere le uova sbattute, il pizzico di sale e impastare il tutto con una forchetta.

Lavorare il composto con la mani sino ad ottenere un composto liscio e ben amalgamato.

Far riposare l'impasto per circa 30 minuti in una ciotola coperta con un canovaccio.

Trascorso il tempo, staccare un pezzetto di impasto e formare un bastoncino non molto sottile, ogni 8/10 cm circa dividerlo e formare il tarallo

Far riposare i taralli sulla spianatoia per circa 1 ora

Portare a bollore abbondante acqua salate e aggiungere un filo di olio evo

Quando l'acqua bolle calare alcuni taralli e far cuocere per circa 2/3 minuti, appena salgono a galla si possono scolare con la schiumarola e nella stessa acqua continuare a far cuocere gli altri taralli (non affollare l'acqua, conviene immergere 5/6 taralli per volta)

Sistemare i taralli bolliti sulla spianatoia, coprirli con canovacci di cotone e far asciugare per più di 12 ore

Portare il forno a 190°C statico, con un coltello praticare dei tagli sui lati dei taralli per favorire la spaccatura durante la cottura.

Sistemare i taralli con uova scaldati su di una placca da forno rivestita con carta forno e cuocere in forno già caldo per circa 30 minuti (dipende dal forno)

Per magia i taralli si gonfieranno spaccandosi

I taralli con uova scaldati devono risultare cotti e ben dorati

*

Pennette al radicchio con pancetta e besciamella

*



INGREDIENTI per 2 persone

- 150/300 g di radicchio lungo trevigiano o di chioggia
- 50 g pancetta affumicata
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- sale
- 160 g di pennette
- . 100/150 g parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Pulire il radicchio ed affettarlo nello spessore di 1 centimetro circa e lavarlo.

- Ridurre la pancetta a cubetti (o cubetti già pronti).
- Mettere in una padella del condimento,abbastanza capiente da saltarvi la pasta, l'olio e la cipolla.
- Portare la padella del condimento sul fuoco e far rosolare pochissimo la cipolla su fiamma dolce.
- Unire la pancetta e mescolare con un cucchiaino di legno finchè non prende colore.
- Unire il radicchio, un pizzico di sale e cuocere mescolando fintanto che il radicchio non è lucido e appassito. . Se il fondo di cottura tendesse a seccare troppo unire qualche cucchiaino di acqua.
- Unire la besciamella ed amalgamare il tutto per qualche minuto aggiungendo del parmigiano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata ed a cottura ultimata scolarla ed aggiungerla nella padella del . condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente cospargendo sulla pasta ancora del parmigiano.

*

Cicatiell'e Acc

Non esiste piatto della gastronomia pannese che sia riuscito a rappresentare in maniera inconfondibile la pasta fatta a mano, un'alimentazione sana, naturale e appetitosa.

Questa eccezionale pietanza trionfa quotidianamente sulle nostre tavole, preparata in vari modi, dal semplice brodo alle lasagne al forno.

Un piatto tipico locale sono i **Cicatiell'e acc'** (cavatelli e sedano).

Come si prepara:

preparare il sugo con i pelati, aglio e olio. Mettere in una pentola l'acqua e far cuocere il sedano. Quando l'acqua bolle,

togliere il sedano e versare la pasta fatta a mano. A fine cottura amalgamare il tutto con il sedano già bollito precedentemente e condire con il sugo.

Risotto alla zucca

Preparazione

In una teglia fate riscaldare l'olio e imbiondire la cipolla che avrete precedentemente sbucciato, lavato, asciugato con della carta assorbente e sminuzzato con l'aiuto di un mixer. Subito dopo aggiungete la pancetta affumicata e lasciatela rosolare per un po'.

Nel frattempo, sbucciate la zucca, lavatela con cura, tagliatela a pezzettini e lasciatela scolare per circa dieci minuti.

Unitela al resto e cuocete il tutto a fiamma bassa per circa 20 minuti.

Per rendere il risotto ancora più gustoso, durante la cottura aggiungete un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare per qualche secondo.

In ultimo aggiungete il riso, il sale e qualche cucchiaino di brodo vegetale e mescolate per benino.

Continuate fino a quando il riso non avrà raggiunto la cottura ideale e avrete consumato il brodo.

Servite caldo con una spolveratina di parmigiano grattugiato e amalgamatelo aggiungendo qualche ricciolo di burro.

Suggerimento: potete preparare il classico brodo vegetale, aggiungendo in una teglia 1 carota, 1 patata, 1 cipolla, prezzemolo, sedano e sale cuocendo il tutto per circa 30 minuti in mezzo litro d'acqua.

Se non avete a disposizione tutto il tempo necessario, procuratevi un dado di brodo vegetale da cucina e immergetelo in acqua bollente fino a scioglierlo.

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 400 g di riso
- 400 g di zucca
- 250 g di pancetta affumicata tagliata a dadini
- 1 1/2 di cipolla
- Sale
- Alcune noci di burro
- Olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Pzzott e Ghiet

Allegra, vivace, invitante e veloce da cucinare sono le saziabili “Pzzott e ghiet”, pappardelle fatte a mano con bietole e pomodorino.

E' un piatto tipico pannese, ideale per gli ospiti dell'ultima ora.

Come si prepara:

preparare il sugo di pelati con olio e aglio. In una pentola mettere dell'acqua salata e versare le bietole, portarla ad ebollizione, togliere le bietole e nello stesso tegame versare le pappardelle fatte a mano.

A fine cottura amalgamare il tutto con le bietole e il sugo.

Lambasciùr'

Nel nostro territorio si fa largo uso ai cipollotti localmente chiamati “lambasciur”.

Vengono cucinati in vari modi purché siano abbinati facilmente al sapore suggestivo che domina sulle nostre tavole.

Sono ottimi arrostiti al forno con olio e sale, sotto aceto, sott'olio, in agro dolce, oppure lessi e conditi dopo averli schiacciati, con aceto, prezzemolo, sale e pepe.

Cavatelli, Rucola e Patate

La verdura, soprattutto quella selvatica, costituisce uno dei

piatti forti della cultura gastronomica locale. Accompagnata da pasta fatta a mano come i cavatelli(cicatiell) offre un sapore suggestivo ad un piatto che non richiede eccessivi condimenti.

Cavatelli(cicatiell), rucola e patate

Ingredienti:

Cavatelli, un mazzetto di rucola, pomodori maturi, cipolla, olio, sale e pepe.

Come si prepara:

Far scottare i pomodori in acqua bollente, scolarli, privarli della buccia, dei semi, tagliare la polpa a dadini e farli scolare bene. Affettarla finemente la cipolla, Pulire la rucola e farla a foglie singole. Versare in una ciotola un pizzico di sale e di pepe, mescolare gli ingredienti finchè il sale sarà sciolto; unirvi l'olio e battere leggermente con la forchetta fino ad ottenere una salsa ben emulsionata. Mettere i pomodori a dadini, la cipolla affettata, versare sopra la salsa preparata e mescolare delicatamente.

Lessare i cavatelli e farli raffreddare sotto l'acqua, scolare e versarli in una ciotola con salsa di pomodoro; aggiungere la rucola, mescolare e servire.

CALZONE CON LA CIPOLLA

*

In tutta Italia, in ogni regione e in ogni piccolo o grande centro del nostro stivale in questa settimana vengono rispolverati gli usi gastronomici tramandati dalla nostra arte culinaria. Anche noi qui a Panni (FG) non possiamo sottrarci a questo rito succulento e figuriamoci se mai potrei farlo io!!

Allora, da noi c'è la tradizione ,il mezzodì della vigilia di Natale, di mangiare le famose cime di rapa stufate o semplicemente bollite e condite con olio crudo, accompagnandole con una fetta di questo "calzone con cipolla" di cui ora posterò la ricetta.

il procedimento è un po' lungo ma il risultato merita.

INGREDIENTI

per la pasta:

500gr. di farina

1 lievito di birra

1 patata media(200g.c.a)

2 cucchiaini di olio

1/2 cucchiaino di sale fino

acqua tiepida q.b.

per il ripieno:

3kg. di cipolle lunghe

50 gr.di olio

1 manciata di olive nere denocciolate

1 cucchiaino di uva passa

1 cucchiaino di capperi

4 acciughe salate o una scatoletta piccola di tonno

una spolverata di formaggio romano grattugiato

1 pizzico di origano

pepe

100 gr di olio per la teglia

Lessare la patata e schiacciarla quando è ancora calda. Su una spianatoia mettere la farina e fare la fontana. Al centro mettere la patata schiacciata il lievito di birra sbriciolato e l'olio. Con l'acqua tiepida sciogliere con le mani il lievito aggiungendo man mano la farina. Quando il lievito è completamente sciolto aggiungere il sale.

Lavorare l'impasto energicamente per 5 minuti sbattendolo più volte sul piano di lavoro.

Dividere in due l'impasto formando due pagnottelle di diversa misura(una poco più grande dell'altra) infarinarele coprirle con una canovaccio e una coperta e mettere a lievitare per 2 ore.

nel frattempo pulire le cipolle sciacquarle e tagliarle in due nel senso della lunghezza e poi a tocchetti. Cuocerle in una padella con 50 gr. di olio rigirandole spesso senza farle bruciare(eventualmente unire un po' d'acqua). Salare e pepare. quando la pasta sarà lievitata a dovere porre sul fondo di una teglia da forno di circa cm.30 di diametro 50 gr. di olio e

stendervi dentro la parte più grande di pasta lievitata. Stendere su questo disco la cipolla cotta e ormai tiepida e gli altri ingredienti: acciughe a pezzetti, olive, capperi, uva passa, una spolverata di formaggio e un pizzico di origano. Stendere col mattarello l'altra parte di impasto della larghezza precisa della teglia e adagiarla sul ripieno coprendolo. con le mani tirare leggermente i bordi del disco di base formando un cordoncino che chiude il "calzone". Fare un foro al centro, soffiarcì dentro e far ricadere la pasta sul ripieno. con le mani premere leggermente accasando il tutto. Con i rebbi di una forchetta punzecchiare la superficie e oliarla. Infornare a 240° finchè è ben dorato. Mangiare tiepido.

**

dal vecchio sito panni 3000 altre antiche ricette del nostro paesino Panni (Fg)

*

Iniziamo da "R' CRSPELL" (LE CARTELLATE) ottenute impastando farina, uova, olio, sale e vino bianco, così da ottenere una pasta omogenea ed elastica. Passate più volte questa pasta "CU LU' LAG'NATUR" (CON IL MATTERELLO) formando una sfoglia. Le sfoglie ottenute vengono tagliate a striscioline che, unite fra loro in senso circolare in modo da formare una rosa, vengono fritte e servite con vin cotto o miele. Ricordiamo ancora "R' PPETTL" (zeppole) fatte con "LU CRSCENT" (LIEVITO), acqua farina e sale formando così un composto fluido, che preso a cucchiariate si versa nell'olio (NUOVO) bollente e non appena cotte si servono con zucchero o sale a secondo dei gusti. Impossibile dimenticare "LI CAUZUNCIEDD" (I CALZONCELLI) fatti con ceci e vin cotto, racchiusi nella stessa pasta delle cartellate e fritti anch'essi. Queste ricette si tramandano da generazioni seppur con qualche ingrediente diverso, ma ugualmente capaci di richiamare alla mente quel gusto antico oggi dimenticato. Subito dopo Natale, e precisamente dal 26 dicembre, si ammazza il maiale e si festeggia "CU' LU' SUFFRITT" (IL SOFFRITTO) fatto "CU' RU'

‘FFLAR E LI PUPAIN A’ L’ACIT” (con il guanciale del maiale e i peperoni con l’aceto). D’apprima viene soffritto il guanciale del maiale tagliato a dadini, e quando questo è ben cotto si aggiungono i peperoni che cotti nel grasso del maiale diventano molto morbidi e saporiti.

Con in sangue del maiale appena ucciso si preparano **“R’ LAANEDD CU’ LU’ SANG E LU’ SANGUNACC”** (pasta con il sangue e il sanguinaccio). D’apprima vengono preparate e cotte **“R’ LAANEDD”**, mentre al sangue vengono aggiunti i gherigli delle noci, la buccia di arance tagliata a dadini, uva secca, portando a bollore. Non appena **“R’ LAANEDD”** sono pronte vengono versate nel sangue, amalgamando il tutto. Oggi al sangue viene aggiunto il cacao.

Per quanto riguarda **“LU’ SANGUNACC”** lo stesso sangue così preparato viene inserito nelle budella del maiale e si fa bollire il tutto, fin quando il sangue non si solidifica. Viene servito tagliato a fettine e.....BUON APPETITO CON **“R’ LAANEDD CU’ LU’ SANG E LU’ SANGUNACC !!!”**

Un altro piatto tipico è **“LU’ SANGTIEDD”**, si tratta di sangue di agnello o capretto cucinato con la cipolla e peperoncino. Appena ucciso l’agnello o il capretto, si prende il sangue e lo si fa bollire. Una volta pronto si taglia a pezzettini e viene messo in padella insieme alla cipolla e al peperoncino, e si fa soffriggere il tutto.

.

FRITTATA DI LAMPASCIONI(Lambasciùr’oppure r’ cipullin)

INGREDIENTI: Lampascioni gr 200 – 2 uova – pane raffermo gr 200 – pecorino grattugiato gr 100 – olio extravergine d’oliva – 1 spicchio d’aglio – prezzemolo – sale – pepe

PREPARAZIONE: Tenere a bagno per un giorno intero i lampascioni puliti perchè perdano l’amaro eccessivo, quindi lessarli e tagliarli a piccoli pezzi. Amalgamare il pane, ammorbidito in acqua e ben strizzato, ad uova, formaggio, aglio, prezzemolo, sale ed ai lampascioni. Versare la frittata

in olio a temperatura elevata e dorare da entrambi i lati.

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

INGREDIENTI: Rape gr 750 – orecchiette gr 300 – 1/2 bicchiere d'olio d'oliva – 3 alici salate diliscate – sale – pepe

PREPARAZIONE: Lavare i broccoli e le foglie più tenere delle rape e farli cuocere in abbondante acqua salata. Dopo aver dato un bollore, versare nella stessa acqua le orecchiette e farle cuocere al dente. Nel frattempo soffriggere in 1/2 bicchiere d'olio d'oliva le tre alici già lavate e ridotte a pezzetti. Scolare la pasta e la verdura e versarle nella padella con il condimento bollente amalgamando il tutto. Pepare e lasciare riposare qualche minuto prima di servire (in gergo “far far l'amore”).

RISO E CARCIOFI

INGREDIENTI: Un pugno di riso – 2 carciofi a persona – 2 fette di scamorza e 1 di mozzarella – formaggio pecorino – olio di oliva – prezzemolo – mezzo peperoncino piccante – aglio – sale – pepe

PREPARAZIONE: Tagliare a fette longitudinali i carciofi privi delle foglie dure e porli in acqua acidulata per conservare il colore naturale. Sistemarli sul fondo di una teglia cospargendoli di pecorino grattugiato. Aggiungere uno strato di riso lavato e ancora bagnato, la scamorza e la mozzarella, il peperoncino, prezzemolo e aglio tritati, sale e pepe. Infine, altro strato di carciofi e condire con abbondante olio di oliva. Coprirli con tanta acqua quanta può essere assorbita da riso e carciofi, e far cuocere in forno caldo per 45'.

PATATE RISO E COZZE

INGREDIENTI: 1 kg. di cozze di Taranto, 400 gr. di riso (una varietà che non scuoce), 5 o 6 patate medie, 3 cipolle medie, 6 o 7 pomodori rossi medi, 50 gr. di pecorino grattugiato, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, sedano, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

PREPARAZIONE: Lavare ben bene le cozze (sotto acqua corrente) strofinando i gusci con una retina di acciaio ed aprirle a

mezzo guscio con l'apposito coltello (il guscio senza mollusco v'è buttato). Pulire le patate e tagliarle a fette spesse, sbucciare ed affettare le cipolle, tritare il prezzemolo con l'aglio ed il sedano. Ungere con l'olio una teglia con bordi alti dal diametro di 30 cm. circa, disporre le cipolle, le patate, il trito di prezzemolo sedano ed aglio, il riso e le cozze (con il mollusco rivolto verso il basso), spolverare con il pecorino e condire con sale e pepe; ripetere l'operazione sino all'orlo del tegame. Sull'ultimo strato disporre i pomodori (tagliati a spicchi) e condire con il pecorino, sale, pepe ed olio. A questo punto riempire la teglia di acqua ed infornare per 40 min. circa a 180°; durante la cottura verificare che l'acqua sia sufficiente, in caso contrario aggiungerne la quantità necessaria per terminare la cottura.

ZITI – PASTA AL FORNO

ingredienti

800 gr. Di pasta (ziti, penne grosse, tortiglioni) – 1,2 kg.

Di salsa di pomodoro

*

250 gr. Di polpa di vitello – 2 uova –

*

200 gr. Di pecorino grattugiato– 100 gr. Di prosciutto cotto

*

Pomodorini ciliegia q. b. – pangrattato q. b.

*

procedimento

*

In una scodella amalgamare le uova con la polpa macinata di vitello, 1 cucchiaino di pecorino grattugiato, un pizzico di sale e pepe.

Formare con questo impasto delle piccole polpettine, e friggerle in olio d'oliva bollente per pochi minuti, poi scolarle ed asciugarle su carta assorbente.

Lessare la pasta e scolarla molto al dente, passarla sotto l'acqua fredda in modo da bloccare la cottura, ed amalgamarla in una capiente ciotola con la salsa di pomodoro, altro pecorino, il prosciutto cotto spezzettato e le polpettine di

carne.

In una teglia da forno (l'ideale sarebbe di terracotta) versare la pasta, in ultimo tagliare i pomodorini a metà e ricoprire tutta la superficie della pasta con la parte interna (quella con i semini) rivolta verso l'alto, spolverare ancora con del pecorino, un po' di pangrattato, un filo d'olio ed infornare a 180 gradi per 30 minuti circa.

Una variante consiste nell'aggiungere dei pezzetti di mozzarella alla pasta.

PANZEROTTI PUGLIESI

Ingredienti

- 250gr di farina bianca
- 250gr di farina manitoba
- 1 bustina di lievito secco di birra
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di acqua calda in cui avrete fatto sciogliere
- 2 cucchiaini colmi di sale fino
- acqua quanto basta
-
- PER IL RIPIENO:
- 2 etti di prosciutto cotto spalla
- 1 confezione di pizzottella da 250gr
- olio di semi per friggere

Preparazione

Se avete un robot mettete le farine unite il lievito precedentemente fatto sciogliere in poca acqua calda (non bollente) per alcuni minuti, mescolare unire a poco a poco l'acqua tiepida (in cui avrete fatto sciogliere 2 cucchiaini colmi di sale fino), poi l'acqua con il sale, e l'olio. Lavorare a velocità massima per alcuni minuti finché la pasta si staccherà dalle pareti. L'impasto dovrà risultare morbido ma non appiccicoso. Mettere a lievitare per due o tre ore in luogo tiepido e riparato. Stendere la pasta con un mattarello di legno allo spessore di mezzo cm. Formare dei dischi di 10cm. di diametro salarli mettere un po' di prosciutto e mozzarella. Una volta riempiti i dischi di pasta

vanno chiusi a semicerchio come si fanno i ravioli. Fate sì che non si formi aria all'interno e poi, una volta chiusi, ripassate il bordo con un taglia pizza. Friggere in olio non troppo bollente. Vedrete che i panzerotti dopo alcuni secondi si gonfieranno, girarli con una forchetta e cuocerli per 3 minuti finché si doreranno. Quindi scolarli e porli su carta assorbente. Mangiarli ancora caldi.

Presentazione

Questo piatto è veramente ottimo, sostituisce il primo e secondo.

Cultura è Sapere ...sapere...osservare ed ascoltare...è Cultura...è anche Saggezza...il sapere e la ragione parlano...l'ignoranza ed il torto urlano...

RICETTE LOCALI – Dolci

la scarcella, i mostaccioli, il vincotto

Una breve guida ai dolci della tradizione, da abbinare con un buon Moscato di Trani DOC.

SCARCELLA

La scarcella è il tipico dolce che la tradizione prescrive per le feste pasquali. Di forma varia è legata secondo la località in cui viene preparata, a manualità diverse che però tutte si richiamano ad una stessa origine. Infatti, contrariamente a quello che si crede, anche l'origine di questo dolce tradizionale è antica come l'uovo che vi è legato. Già in epoca romana, stando a Plinio, si preparava qualcosa di simile inserendovi l'uovo tinto di rosso con funzione di sortilegio. Preparazione: impastare 1 Kg di farina, 5 uova, 200 gr di zucchero, 200 gr di olio d'oliva e latte sufficiente ad ammorbidire la massa, sale, vaniglia e bicarbonato di sodio. Lavorare bene l'impasto e dargli la forma desiderata. Prima che la pasta indurisca, porre sulla scarcella un uovo e fermarlo con strisce della stessa pasta, quindi spennellare la superficie con un rosso d'uovo battuto.

CASTAGNAZZ

Preparare un impasto con farina, mandorle tostate e spezzettate, zucchero, cannella in polvere, chiodi di garofano, buccia di limone grattugiata. Amalgamare bene e ottenere dall'impasto dei bastoncini larghi un dito. Farli indurire ed infornarli a calore moderato.

MOSTACCIOLI

Di questo dolce è pieno la storia della nostra infanzia, in quanto trattasi di una leccornia comune a tutti i paesi della nostra regione. Impastare farina sufficiente ad assorbire 500 gr di vincotto di fichi, 4 uova, 100 gr di mandorle tostate e tritate, 200 gr di zucchero, cannella, un cucchiaino di liquore dolce, una buccia di limone grattugiata, dandogli un minimo di consistenza. Con questo impasto formare delle schiacciatine romboidali che, spennellate di chiara d'uovo per dare loro il lucido, vanno subito infornate.

CURIOSITA'

Il mostacciolo, dolce di derivazione pagana, aveva all'origine una forma alquanto diversa da quella attuale, inquanto essa stava a rappresentava l'organo sessuale femminile. Tale raffigurazione allegorica veniva diffusamente a livello popolare in occasione delle feste in onore di demetra, festività legata all'ambiente contadino di un tempo

VINCOTTO

Chiamato erroneamente vincotto è uno sciroppo che si ricava dal mosto bollito. Veniva di frequente adoperato, in epoca romana, misto a neve come bevanda dissetante. Usato per dolcificare cibi di ogni tipo, prima che fosse noto lo zucchero, veniva conservato in vasi di terracotta accuratamente sigillati. Per approntarlo bisogna cuocere il mosto a fuoco lento, schiumando più volte, fino a che il liquido diviene denso e sciropposo. Il vincotto è tuttora in uso per la preparazione di dolci particolari (r' crispell) in alternativa a r' crispell con miele.