



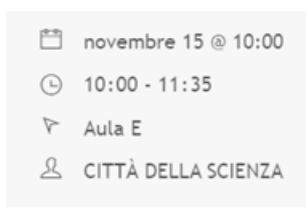
3 Giorni per la Scuola

14,15 e 16 novembre 2023
Città della Scienza - Napoli.

La Parola alle scuole

La proposta "*Arte, cultura e sapori del territorio*" è stata selezionata a "La parola alle scuole" presso Città della Scienza, in una sessione dedicata ed è stata illustrata in 15 minuti, dalla prof.ssa Sabba Filomena referente del progetto il **15 novembre ore 10:00 – 11:30 Aula E**

Parola alle Scuole



Moderata Livia Capocasale, Fondazione Idis-Città della Scienza

1. "*Arte, cultura e sapori del territorio*", ITES G. Calò



I.T.E.S. G. Calò
Francavilla Fontana (BR)

Arte, cultura e sapori del territorio

Progetto interclasse alunni del biennio



Docente referente:
Prof.ssa Filomena Sabba

ABSTRACT

Arte, cultura e sapori del territorio

La tradizione racconta di un particolare rito che vede il confetto riccio protagonista nei due giovedì che precedono il martedì grasso. L'usanza prevedeva che gli uomini e le donne si scambiassero i confetti in segno di affetto. Il primo giovedì erano le donne di Francavilla a regalare i ricci confettati agli uomini, mentre, il gesto viene poi ricambiato dagli uomini il giovedì successivo.

Il confetto riccio di Francavilla Fontana è un confetto di mandorla dalla forma a sfera con la superficie riccia e di colore bianco. All'esterno la sua consistenza è tenera e friabile, mentre all'interno risulta più dura e croccante proprio per la mandorla abbrustolita. Il suo sapore è dolce con un leggero profumo di limone. La storia colloca la nascita di questo dolcetto così sfizioso a una data ben precisa, il 1912. La lavorazione del confetto prevede un impegno di circa due ore e la mandorla è l'ingrediente principe, che deve essere di varietà locale di forma tondeggianti, come la tondina, oltre alla mandorla c'è zucchero e limone. Le mandorle vengono abbrustolite all'interno della conca, un pentolone basso, tondo e largo di rame rosso non stagnato, riscaldato a temperatura costante – circa 70°C – mediante un braciere. La seconda fase è l'arricciatura delle mandorle, che si ottiene riducendo la temperatura del fuoco – a circa 50°C – e versando nella conca "lu gilueppu", uno sciroppo cotto a filo, formato da acqua calda, zucchero e qualche goccia di limone, aggiunta verso la fine della lavorazione. Le mandorle arricciate, appena tiepide, si conservano in

sacchi di cotone, si fanno poi raffreddare a temperatura ambiente. Il confetto riccio è Presidio slow Food, che a causa della globalizzazione e del declino della mandorlicoltura locale mette a rischio la sua produzione tradizionale.

Fichi secchi mandorlati: dolce "povero" della tradizione che oggi si sta rivalutando

Apprezzati per il sapore ricco e per l'alto valore energetico, sono stati da sempre un ingrediente fondamentale nella dieta dei contadini. I "fichi secchi mandorlati" sono dei dolci tradizionali pugliesi, di origine molto antica, composti da fichi precedentemente seccati al sole (o in forno), farciti con una o più mandorle tostate

Oggi rappresentano un prodotto gastronomico tipico di alta qualità ricercato e prezioso