

Il dolce di Sant'Apollonia

invocata nelle malattie
dei denti e della bocca



Abbiamo appagato il desiderio di dare origine ad un dolce tipico da rendere tradizionale per la nostra festa di Santa Apollonia.

Il dolce prodotto rispetta l'usanza storica, gli ingredienti, il sapore ed anche la forma.

Dire dolce alla festa di

Sant'Apollonia vuol dire zucchero filato, la remota ghiottoneria del *'tira taca'*.

In quell'occasione veniva superato il timore della carie ai denti (se pur esisteva), tant'era soprattutto la certezza del favore della Santa onorata e la golosità che per un giorno poteva essere soddisfatta.

Per la perizia di esperti in materia ecco finalmente il nostro definitivo dolce.

L'abbiamo chiamato *'dolce di Santa Apollonia'*.

Gli ingredienti: farina 00, miele, zucchero, mandorle, scorza d'arancia, cannella, noce moscata, limone grattugiato, succo d'arancia, succo di limone, kiersch.

E' assicurato il sapore zuccherino mielato; il colore è quello dello zucchero caramellato; è malleabile al morso, d'impasto consistente, piacevole al gusto.

Ha la forma di barretta.

Sono confezionate in sacchetti di polietilene assicurati con un cartoncino sul quale è riportata la preghiera alla Santa protettrice.

Il costo è di € 5,00 al sacchetto