



RICETTARIO

Il m ndo nel piatto



Indice

1. Introduzione
2. Antpasti: arepas
 - 2.1 Arepas: storia
 - 2.2 Arepas: curiosità
 - 2.3 Arepas: scheda tecnica
3. Primi: cous-cous
 - 3.1 Cous-cous: storia
 - 3.2 Cous-cous: curiosità
 - 3.3 Cous-cous: scheda tecnica
4. Secondi: moussakà
 - 4.1 Moussakà: storia
 - 4.2 Moussakà: curiosità
 - 4.3 Mousakkà: scheda tecnica



A magnifying glass with a silver handle and frame is positioned over a world map. The map is rendered in a light brown or sepia tone, matching the background paper. The magnifying glass is focused on the central part of the map, specifically over Europe and Africa. The background is a textured, aged, light brown paper with a deckled edge.

5. Contorni: radicio e fasioi

5.1 Radicio e fasioi: storia

5.2 Radicio e fasioi: curiosità

5.3 Radicio e fasioi: scheda tecnica

6. Dolci: tiramisù

6.1 Tiramisù: storia

6.2 Tiramisù: curiosità

6.3 Tiramisù: scheda tecnica

7. History of ingredients

8. Ringraziamenti

Introduzione

La nostra classe è un piccolo specchio
del mondo che cambia;

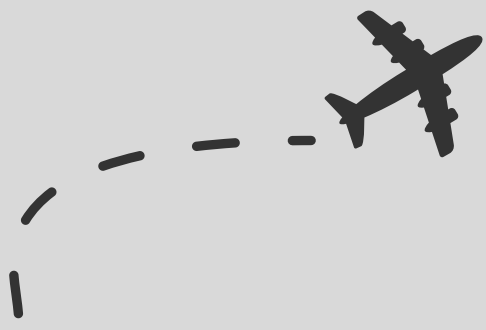
di un mondo che ogni giorno ci pone di
fronte alla sfida e

alla ricchezza dell'interculturalità.

Siamo solo in 13, ma ognuno di noi porta
con sé il proprio bagaglio di sapori,
tradizioni e cultura.

Siamo orgogliosi di farvi assaporare
questo viaggio attraverso 5 tappe
distinte tra loro per clima, cultura e
gusto.

Con questo progetto speriamo di
incoraggiarvi a scoprire con curiosità
ed entusiasmo il sapore della diversità
e offrirvi un assaggio della bellezza
che sempre scaturisce dal confronto.



Il nostro viaggio inizia in Venezuela,
dove assaggeremo le deliziose Arepas.

Voliamo poi in Marocco per
assaporare un buon piatto di Couscous.

Tappa in Veneto, per goderci una
porzione di Radicio e Fasioi e poi di
nuovo in cammino, fino alla
Macedonia, dove assaggeremo la
Moussakà.

Per concludere il nostro viaggio ci
accomoderemo nella sala da pranzo di
ogni casa italiana, davanti a un
bicchiere di Tiramisù.

La classe 3AP

Antipasto



Arepas

Le arepas, in Venezuela, sono parte essenziale di ogni pasto e si consumano in ogni momento della giornata, come spuntino, contorno o pasto principale.

Vengono serviti da soli, ripieni o in zuppe come la deliziosa pisca andina, preparata con brodo di pollo, patate, formaggio e latte.

Alcuni esempi di ripieni sono: pollo sfilacciato, manzo sfilacciato, fagioli e formaggio o, ancora, insalata di pollo e avocado.



Storia

Le Arepas sono nate 2800 anni fa in un territorio venezuelano che fu in seguito conquistato dalla Colombia.

Il mais cresceva in tutto il territorio e le tribù indigene impararono a coltivarlo; le tribù Cumangoto le chiamavano "erepas".

Attraverso l'evoluzione fonetica e l'influenza straniera erepa divenne arepa ed è rimasta una fonte quotidiana di sostentamento durante la colonizzazione e fino ai nostri giorni.



Il loro processo di preparazione iniziava trasformando il mais intero in farina attraverso una sequenza di passaggi che richiedeva molto tempo, spesso anche più di un giorno.



Una volta che la massa era pronta, le areparas modellavano un piccolo pezzo di pasta in un disco spesso e lo posizionavano su budares caldi o piastre di ferro o argilla fino a completa cottura.

La differenza tra le arepas colombiane e quelle venezuelane consiste nel maggiore spessore di quest'ultime .

L'abitudine di farcire le arepas, in Venezuela, è nata verso la metà del ventesimo secolo quando dei signori provenienti dalle Ande aprirono un'attività commerciale in cui per la prima volta vennero servite con un ripieno.

Nel 1954 Mejías brevettò la farina di mais precotta, successivamente commercializzata.

Tale invenzione ha rivoluzionato la vita

quotidiana in Venezuela

rendendo decisamente più rapida la

preparazione delle arepas.



Curiosità

Nell'ultimo anno più persone in Italia

hanno iniziato a conoscere le arepas

grazie al film della Disney "Encanto".

La protagonista del film, Mirabel,

mangia svariate volte arepas.



Scheda tecnica

INGREDIENTI PER 30 PERSONE

IMPASTO:

- 2240 g Harina Pan (farina di mais bianco)
- 2350 ml acqua
- 80/112 g sale fino
- 3 L olio di semi

RIPIENO:

- 320 g cipolla
- 1 casco di sedano
- 800 g carote
- 800 g peperoni rossi
- 1600 g polpa di pomodoro
- 3600 g petto di pollo
- q.b. olio d'oliva, pepe, sale, paprika

STRUMENTI

- Bowl
- Pentola
- Padella
- Trinciante
- Tagliere
- Mestolo
- Plateau
- Bilancia

PROCEDIMENTO

1. Bollire il petto di pollo. Quando è cotto togliere il pollo dalla pentola e sfilacciarlo, tenendo da parte l'acqua di cottura.
2. In un'altra pentola fare il soffritto con cipolla, sedano, carote e peperoni tritati finemente e con un po' di olio d'oliva.
3. Aggiungere il pollo e lasciar cuocere. Successivamente aggiungere un po' d'acqua di cottura, polpa di pomodoro, sale, pepe e paprika.
4. Cucinare il pollo fino a quando l'acqua si assorbe, stando attenti a non farlo seccare troppo.

AREPAS:

1. Mischiare la farina pan con l'acqua e il sale e lasciare riposare per qualche minuto.
2. Creare le palline di impasto da 85 g a testa, poi con le mani appiattare le arepas fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm, facendo attenzione che l'impasto così lavorato non si crepi ai lati.
3. Spolverare le arepas con un po' di farina.
4. In una padella versare dell'olio di semi e cucinare le arepas su entrambi i lati fino a doratura.
5. Togliere le arepas dal fuoco porle in uno strato di carta per assorbire l'olio.
6. Tagliare le arepas poco oltre la metà della lunghezza e riempirle con il pollo.

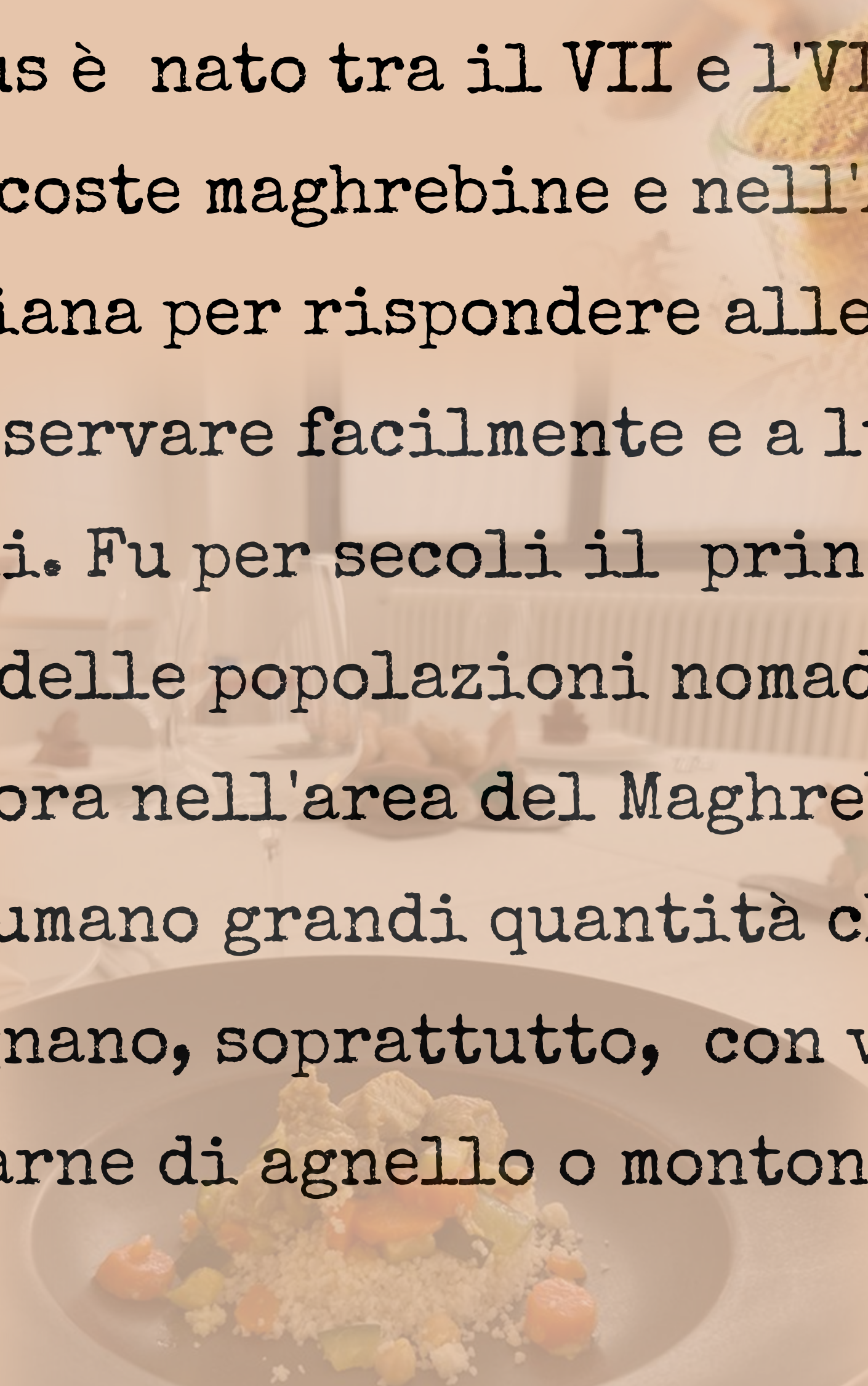
Primi



Couscous

Storia

Il primo a scrivere del couscous fu Aleppo, uno storico siriano e su questo piatto, completo ma altamente digeribile, possediamo moltissime informazioni. Il cous-cous è nato tra il VII e l'VIII secolo nelle coste maghrebine e nell'Africa subsahariana per rispondere alle esigenze di conservare facilmente e a lungo i cereali. Fu per secoli il principale alimento delle popolazioni nomadi berbere e tutt'ora nell'area del Maghreb se ne consumano grandi quantità che si accompagnano, soprattutto, con verdure e carne di agnello o montone.



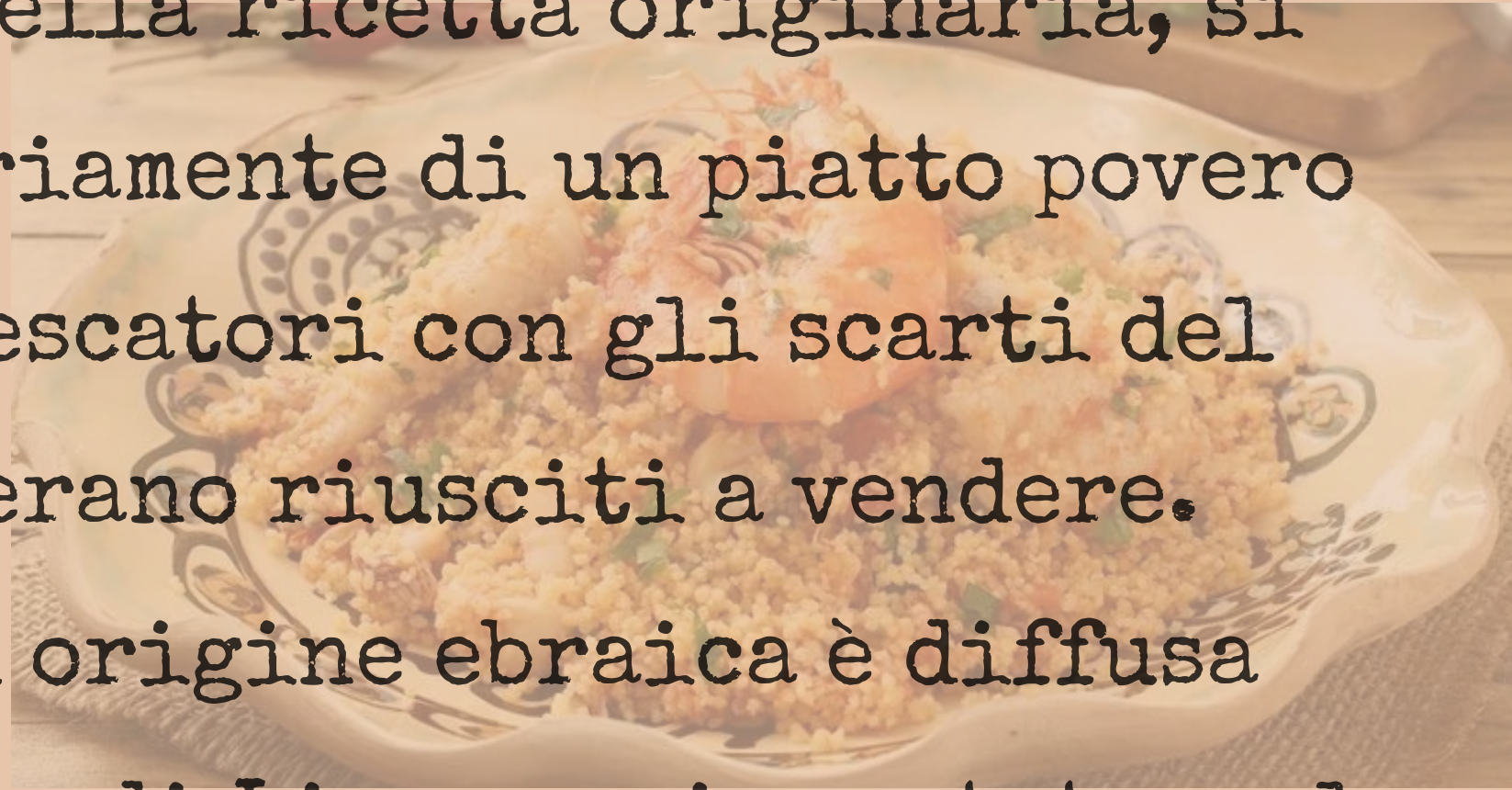
Tradizionalmente la preparazione del couscous si articola in due diversi momenti: la preparazione del brodo e quella della semola. La preparazione della semola, irrorata con acqua e sale e lavorata con le mani fino ad ottenere la caratteristica forma granulosa, è un'operazione complessa che richiede una sicura padronanza dei gesti da compiere che si radicano fortemente nelle tradizioni culinarie del territorio.

Il cous-cous di solito in Marocco si mangia il venerdì dopo la preghiera dell'Aljamoua che si recita subito dopo mezzogiorno.



Il cous-cous in Italia

Il cous-cous è arrivato in Sicilia attraverso la dominazione araba. La versione diffusa nella zona della provincia di Trapani prevede l'utilizzo del pesce in luogo della carne presente nella ricetta originaria, si trattava originariamente di un piatto povero preparato dai pescatori con gli scarti del pesce che non erano riusciti a vendere.



Una versione di origine ebraica è diffusa nella città toscana di Livorno, importata nel XVI dalla comunità sefardita lì residente. La versione livornese prevede l'utilizzo di carne bovina, di legumi e dell'uovo per la compattazione della semola.

Di origine tunisina è il Cascà sardo, una speciale versione di cous-cous che si porta dietro una storia affascinante. A base di ceci, finocchietto selvatico e spezie, è possibile assaggiarlo solo nella parte sud-occidentale dell'isola.

Curiosità

Spezie

La spezia utilizzata tradizionalmente per la preparazione del cous-cous è il Ras Hanout, una miscela di cumino nero, petali di rosa, chiodi di garofano, anice stellato, boccioli di lavanda, cannella, cardamomo, zenzero, aglio, paprika dolce, pepe nero, noce moscata.

La couscoussiera

La couscoussiera: solitamente in terracotta, è la pentola utilizzata per la preparazione del cous-cous e consta di due parti. La parte superiore è destinata alla cottura del cous-cous e presenta un fondo forato che permette di assorbire, durante la cottura, il sapore del brodo che cuoce nella parte sottostante.



Scheda tecnica

INGREDIENTI PER 30 PERSONE

Per il cous cous:

- 1600 g cous cous precotto
- 1,28 g zafferano (1 bustina)
- q.b. sale

Per lo stufato:

- 8 kg cosciotto d'agnello
- 640 g cipolle
- 240 g zenzero fresco
- 1280 g carote
- 2400 g zucchine
- 800 g ceci precotti
- q.b. prezzemolo, sale
- q.b. olio extravergine d'oliva

Per il brodo:

- Cosciotto d'agnello (osso)
- 640 g cipolle bianche
- 1040 g carote
- 8 stecche di cannella
- 80 g sale grosso
- 24 g pepe nero in grani
- 16 L acqua

Strumenti

- Padella
- Coperchio
- Pentola
- Forchetta
- Mestolo
- Schiumarola
- Coltello
- Tagliere
- Teglia
- Pellicola
- Bilancia
- Bowl

Procedimento

1. Dopo aver disossato il cosciotto d'agnello mettere l'osso in una pentola dai bordi alti insieme ad una stecca di cannella e aggiungere il pepe nero in grani e il sale.
2. Unire le carote e la cipolla precedentemente tagliate a pezzetti e versare l'acqua fredda. Portare a bollore e lasciar cuocere per 40 minuti togliendo la schiuma in eccesso quando necessario (con una schiumarola).
3. Tagliare a pezzetti la carne del cosciotto d'agnello; sbucciare e grattugiare lo zenzero e tagliare in falde la cipolla
4. Quando il brodo sarà pronto bisogna filtrarlo con l'aiuto di un colino, raccogliendolo in una pentola avendo cura di tenerlo al caldo.
5. Nel frattempo versare l'olio in una padella capiente, aggiungere la cipolla e lo zenzero grattugiato, sfumando con un mestolo di brodo per favorire la cottura ed evitare che si bruci.

6. Lasciar cuocere per 10 minuti e nel mentre pelare le carote e tagliarle in tre pezzi facendo un taglio in diagonale; poi lavare le zucchine e tagliarle a metà nel senso della lunghezza e in tre diagonalmente.

7. Al soffritto aggiungere la polpa d'agnello, salare e ricoprire la carne con il brodo; coprire con il coperchio e lasciar cuocere per 30 minuti.

8. Trascorso il tempo aggiungere le zucchine, le carote e i ceci precotti. Salare nuovamente, coprire con un coperchio e cuocere per altri 20 minuti.

9. Distribuire il cous cous in una teglia per creare uno strato sottile e aggiungere il sale e lo zafferano.

10. Versare del brodo caldo per coprire completamente il cous cous. Ricoprire la teglia con della pellicola trasparente e lasciare gonfiare il cous cous per almeno 3 minuti fino a quando non avrà assorbito il brodo.

11. Una volta che il brodo sarà completamente assorbito togliere la pellicola e mescolare il cous cous per togliere eventuali grumi.

12. Tritare finemente il prezzemolo.

13. Impiattare il cous cous e disporre sopra i pezzetti d'agnello al centro e le verdure all'esterno e infine spolverizzare con il prezzemolo.

Secondo



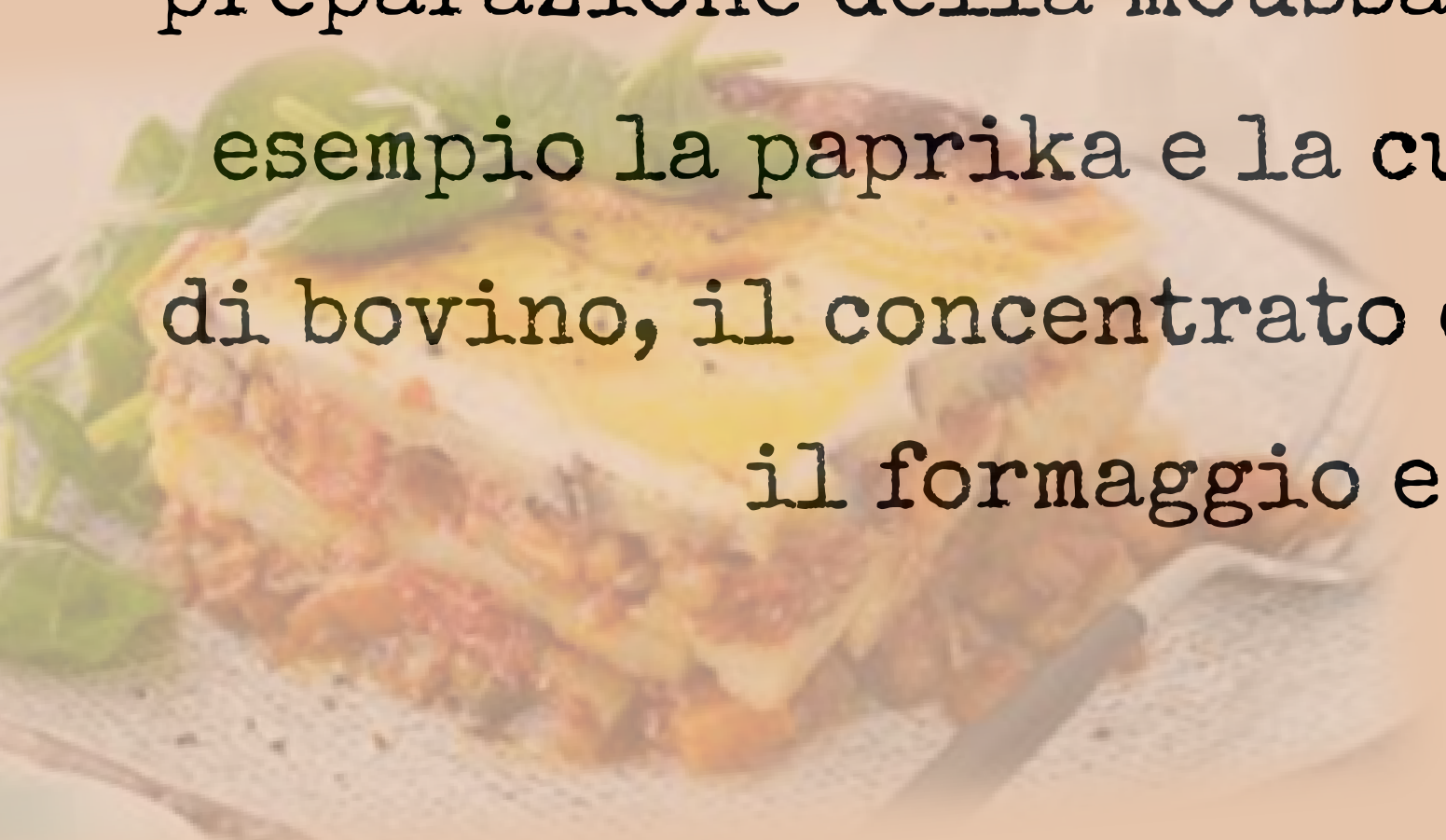
Moussaká

Storia

La moussakà è un piatto di origine greca ed è una pietanza molto apprezzata, diffusa in molti paesi. In Italia, ad esempio, conosciamo la variante con le melanzane comunemente chiamata parmigiana.

La versione macedone del piatto prevede l'utilizzo delle patate al posto delle melanzane poiché queste ultime non sono molto diffuse nel territorio macedone e non sono facilmente reperibili in ogni stagione.

Altri ingredienti fondamentali per la preparazione della moussakà sono le spezie- ad esempio la paprika e la curcuma- il macinato di bovino, il concentrato di pomodoro, le uova, il formaggio e il latte.



Curiosità

La prima ricetta originale appare in un libro arabo del XIII secolo, anche se si dice che l'origine della moussakà sia da far risalire all'isola di Creta o all'isola di Cipro.

In Macedonia, soprattutto nella città di Brostica, il piatto si consuma in occasione del Bajram.

Il Bajram é la festa con cui si conclude il Ramadan

La sua collocazione nel calendario lunare varia ogni anno ed è sempre un giorno di riposo dalle attività lavorative e un momento di festa durante il quale si mangiano piatti tradizionali.



Scheda tecnica

Ingredienti per 30 persone

- 5,4 Kg melanzane lunghe
- 600 g cipolle
- 9 spicchi d'aglio
- 210 g burro
- 2,1 Kg carne d'agnello macinata
- 2,1 Kg polpa di pomodoro tritata
- 300 ml vino rosso
- 1,8 ml salsa besciamella
- 6 tuorli
- 240 g Kefalotiri (formaggio grattugiato)
- 60 g pangrattato
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale, pepe, noce moscata
- q.b. olio per frittura

STRUMENTI

- Tagliere
- Coltello
- Casseruola
- Mestolo
- Schiumarola
- Padelle
- Pirofila
- Forno
- Fornelli

PROCEDIMENTO

1. Lavare le melanzane.
2. Tagliare a fette le melanzane ottenendo uno spessore di 6-7 mm.
3. Cospargerle di sale e lasciarle riposare per un' ora.
4. Pulire e tritare l'aglio.
5. In una casseruola imbiondire la cipolla con il burro.
6. Aggiungere l'aglio e poi la carne.
7. Fare rosolare, bagnare con vino e fare evaporare.
8. Aggiungere la polpa di pomodoro

9. Condire e far cuocere lentamente per almeno 30 minuti.
10. Asciugare le melanzane.
11. Friggere le melanzane a 170° C in abbondante olio e asciugarle bene
12. Appena la besciamella è pronta aggiungere i tuorli e formaggio Kefalotiri grattugiato e mescolare bene.
13. Imburrare una pirofila e cospargerla con pangrattato.
14. Ricoprire il fondo con una parte di melanzane.
15. Versare la salsa a base di carne
16. Fare ancora 4 strati di melanzane e 3 di salsa.
17. Terminare con uno strato spesso di besciamella e cospargere con il rimanente formaggio.
18. Cuocere in forno a 180° C per circa 40 minuti.
19. Far intiepidire e servire.

Contorno



Radici e
fasioi

Storia

Questo piatto, radici e fasioi, ha origini venete (di preciso trevigiane) ed è un piatto semplice e tendenzialmente povero sebbene esistano adesso versioni e varianti più elaborate.

L'arrivo in Veneto dei fagioli è da far risalire al XV secolo e la loro prima area di diffusione e utilizzo fu quella del bellunese. Da lì, in seguito, si diffusero nel trevigiano e poi nel resto del Veneto.

La ricetta originaria- semplice, economica e molto in uso tra i contadini- prevedeva l'unione del radicchio con una crema di fagioli e fino agli anni '60, negli ambienti rurali, veniva preparata quasi tutti i giorni a cena.

Il piatto d'inverno si condiva con il lardo, mentre in estate si utilizzava soprattutto l'olio. Chi non poteva permettersi la produzione dell'olio ricorreva al grasso del maiale o di altri animali, estratto in quantità tale da poter essere conservato e utilizzato anche durante i mesi invernali.

Nel 1999 nacque una confraternita gastronomica, denominata "Congrega Radici e Fasioi" e grazie alla sua azione di promozione la ricetta si diffuse non solo nel resto del Veneto, ma anche in tutta Italia e addirittura in Europa.



Curiosità

Nonostante la città di Chioggia abbia un'antica tradizione orticola, testimoniata da diverse fonti, il radicchio moderno ha origini piuttosto recenti e deriva dal Rosso di Treviso.

La costante attività di ricerca e di miglioramento genetico ha consentito la selezione e la

diffusione di due tipologie che permettono di coprire il mercato per l'intera durata dell'anno:

Il radicchio "precoce" presente sul mercato dal primo aprile al 31 di agosto è prodotto nelle zone di Chioggia e Rosolina e presenta una struttura a grumolo ben compatta, nervatura centrale bianca e un fogliame ben sviluppato e dal caratteristico colore amaranto.

Il "tardivo" rispetto alla varietà precoce presenta foglie dal colore più scuro, più croccanti e un sapore amarognolo.

Si consuma nel periodo compreso tra il primo settembre e il 31 marzo; le zone di produzione sono: Chioggia, Rosolina, Porto Viro, Taglio di Po, Loreo e Ariano del Polesine.

Scheda tecnica

Ingredienti per 30 persone

- 2400 g radicchio
- 2000 g fagioli secchi
- 1200 g pancetta (alla julienne)
- 480 g olio extravergine d'oliva
- 200 g cipolla
- q.b. sale, pepe nero, aceto

Strumenti

- Casseruola
- Mestolo di legno
- Tagliere
- Trinciante
- Passaverdure
- Bowl

Procedimento

1. Tenere i fagioli a bagno per una notte
2. Cuocerli per 2 ore in una pentola con acqua (fredda) e sale
3. Nel frattempo far rosolare la pancetta con un filo d'olio e la cipolla tritata. Quando è pronta mettee da parte
4. Scolare i fagioli, passarli nel passaverdure e aggiungere la pancetta e la cipolla
5. Pulire il radicchio eliminando le foglie esterne e la parte più dura del torsolo
6. Lavare le foglie, tamponarle con carta assorbente e condire con un filo d'olio
7. Cuocere su entrambi i lati sulla griglia per circa 5 minuti
8. Servire il radicchio su un letto di purea di fagioli, condito con sale, pepe, olio e un po' di aceto.

Dolce



Tiramisù

Storia

Il tiramisù è un dolce tipico italiano, ma le sue origini non sono chiare ed esiste a riguardo una vera e propria contesa che coinvolge soprattutto il Veneto, il Friuli Venezia Giulia e il Piemonte.

Secondo la recente rivendicazione piemontese il dolce sarebbe stato inventato per tirar su Cavour impegnato nel difficile compito di unificare l'Italia, ma le origini più accreditate rimangono nordestine.

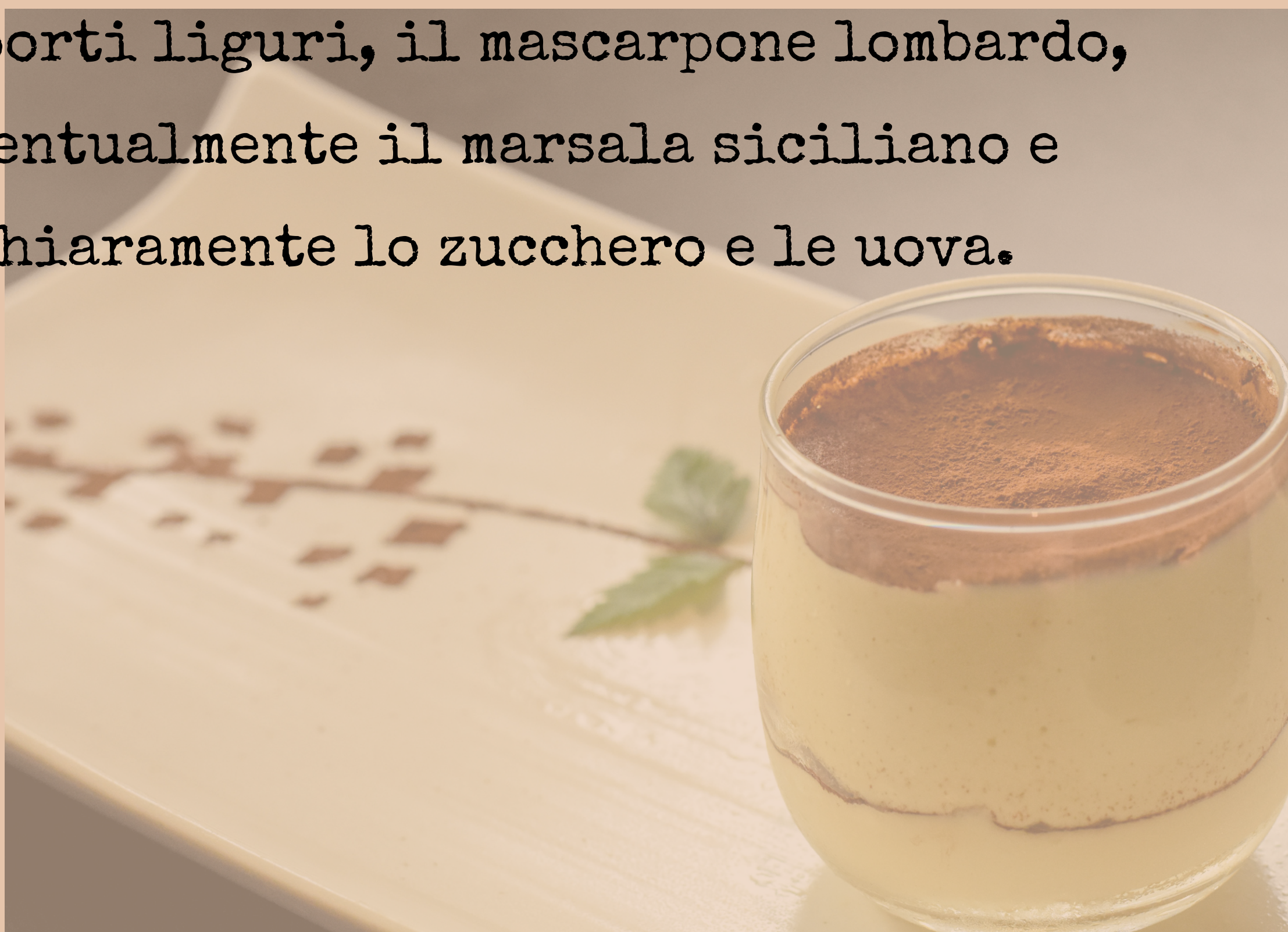
La fonte fino ad ora unanimamente accettata fa risalire la nascita del dolce al ristorante trevigiano "Le Beccherie" e all'inventiva del pasticciere Loly Linguanotto che nel 1970 inventò il famosissimo tiramisù reinterpretando un dolce povero e molto diffuso: lo sbatudin.

Tale versione è però stata messa in discussione dalla recente pubblicazione per l'editore Giunti del volume "Tiramisù" dove gli autori Clara e Gigi Padovani fanno riferimento a più antiche ricette di area friulana e giuliana.

Versione internazionale

A proposito delle origini del tiramisù esiste anche una versione internazionale che vedrebbe nel dolce una rivisitazione della zuppa inglese, nata nel '700 tra Ferrara e Reggio Emilia.

Nonostante le origini dibattute il tiramisù prevede ovunque il ricorso a pochi fondamentali ingredienti: il caffè giunto per la prima volta in Europa a Venezia, il cacao arrivato in Italia dai porti liguri, il mascarpone lombardo, eventualmente il marsala siciliano e chiaramente lo zucchero e le uova.

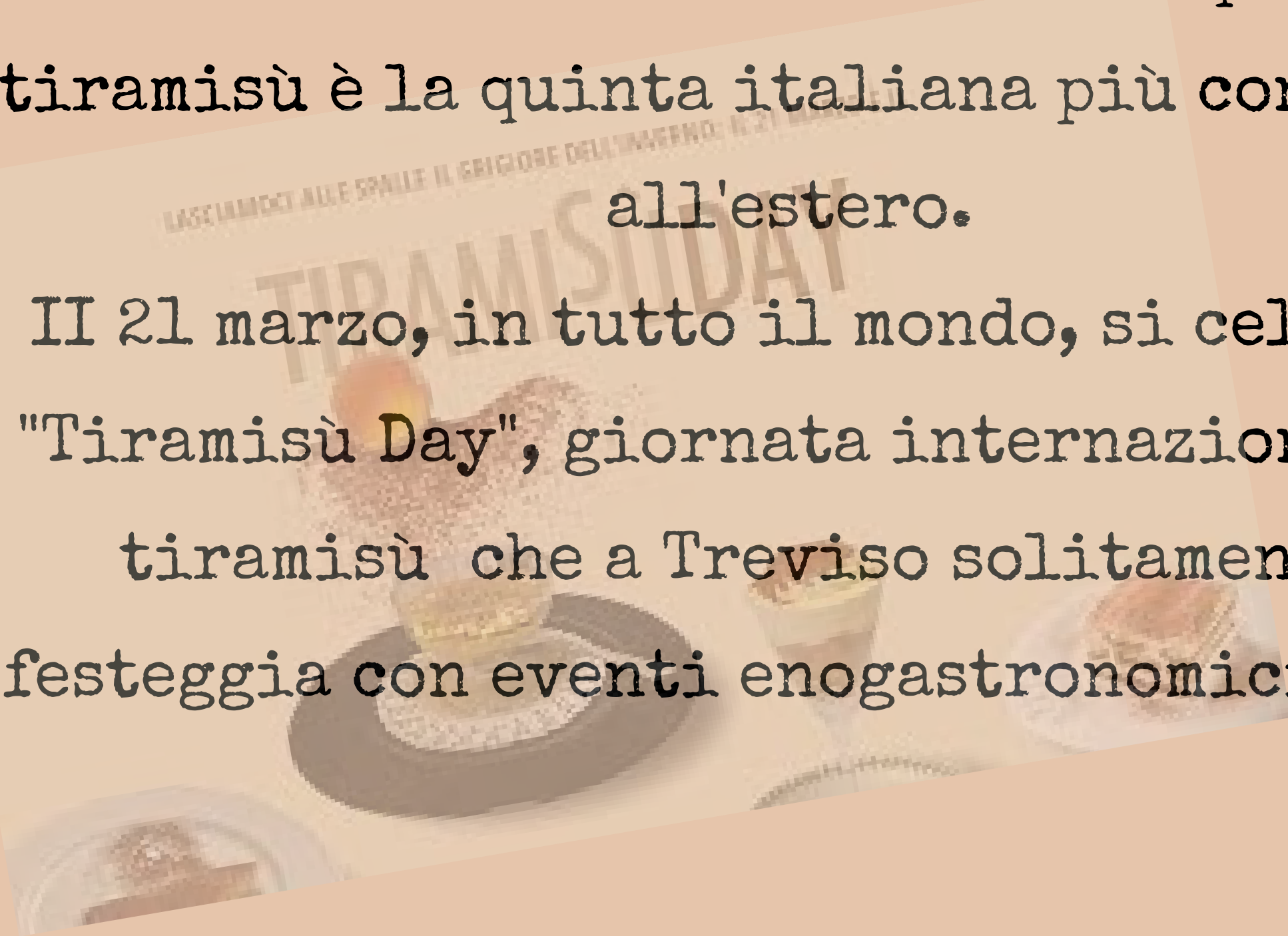


Curiosità

A riprova di una probabile origine veneta il nome tiramisù è da considerarsi un'italianizzazione del dialettale "tirame su", termine che fa riferimento all'alto valore nutrizionale del dolce.

La fama del tiramisù e la sua percezione nel mondo come simbolo di italianità sono confermati dai dati divulgati dall'Accademia della Crusca che registrano l'utilizzo di questo "italianismo gastronomico" in ben 23 lingue diverse. Sempre stando ai dati dell'Accademia della Crusca la parola tiramisù è la quinta italiana più conosciuta all'estero.

Il 21 marzo, in tutto il mondo, si celebra il "Tiramisù Day", giornata internazionale del tiramisù che a Treviso solitamente si festeggia con eventi enogastronomici a tema.



Scheda tecnica

Ingredienti per 30 persone

- 1875 g mascarpone
- 375 g zucchero semolato
- 375 g tuorlo pastorizzato
- 300 g caffè
- 750 g savoiardi
- 20 g cacao amaro

Strumenti

- Planetaria
- Bowl
- Cucchiaino
- Coppa champagne
- Spargi cacao

Procedimento

Crema al mascarpone:

1. Montare i tuorli in planetaria per 2 minuti
2. Aggiungere lo zucchero e montare per altri 8 minuti
3. Aggiungere il mascarpone e montare fino ad ottenere un composto compatto

Composizione dolce:

4. In una coppa champagne fare il primo strato di crema mascarpone; sopra disporre i savoiardi imbevuti nel caffè continuando ad alternare
5. Con sac à poche con punta rigata fare dei ciuffetti
6. Spolverare con del cacao.

The history of ingredients




Harina Pan

By far, the most popular brand of corn flour is

Harina P.A.N.

The process for making pre-made corn flour was developed in 1954 by Dr. Luis Caballero Mejias, a Venezuelan engineer who used the profits from his invention to finance technical schools in the country.

A few years later, a Venezuelan company called Empresas Polar, the maker of some of Venezuela's most popular beers and malted drinks, developed the process for mass-production and in 1960 they launched the brand Harina P.A.N (PAN stands for Productos Alimenticios Nacionales—National Nutritional Products), a totally gluten-free refined corn flour.

A bowl of yellow corn flour is shown in the bottom left corner, with a basket of corn cobs in the background.

Spices

From the X century the importation of spices was in the hands of the Arabs.

At the time, spices were brought from the Arabian territory to Europe, where the price dramatically increased.

In the past spices were used as means of curing diseases or seasoning the food.



Eggplant

Some people think that the eggplant was first cultivated in India, others believe that it was China who cultivated it.

Actually, the Arabians discovered it and spread it across the middle east, Spain and Portugal and all Europe.

In the past people thought that the eggplant could cause mental health disorders, but then this “superstition” disappeared.



Radish

Radish boasts centuries old origins.

It appeared in Italy in the 16th century, in the province of Treviso, where, from being the food of poor people, it began a priced and sought-after vegetable, thanks to the particular production techniques, still used today.

The full recognition of the incomparable qualities of the product was definitely established with the organization of the first radish exhibition organized on initiative of the agronomist Giuseppe Benzi in December

1900



Vinegar

Vinegar has ancient origins, dating back around 4000 BC.

It was used by the Egyptians, the Babylonians and the Assyrians.

The Assyrians and Babylonians obtained vinegar by fermenting honey, while the Egyptians transported it in jars and used it to preserve food.

In the Bible it is written that vinegar was mixed with water in order to give people strength.

In Ancient Greece, it was used to treat wounds or to heal respiratory tracts compromised by diseases.

The use of vinegar was also known in Ancient Rome, it was mixed with water and sold on the street. People dipped a piece of bread in the vinegar to clean their mouth during the meal.

The production of vinegar also survived during the barbarian invasions which determined the end of the Roman Empire. In the Middle Ages, real corporations were created and protected by the vinegar producers.

Vinegar was used as a drink, a beauty product, a disinfectant for tools and also as a natural antibacterial. As a matter of fact, it could help to avoid contracting infectious diseases such as the plague or cholera.



Coffee

The history of coffee began in the late 500 A.c in Africa, more precisely in Ethiopia. It takes its name from the region of Kaffa.

Between the XIII and the XIV century the coffee plant arrived in Yemen and then it was transported from the Red Sea to the Middle East.

According to the legend, an Ethiopian shepherd came up with the idea of roasting coffee beans and grinding them in order to obtain a tasteful blend.



Around 1300 in Constantinople, the first coffee houses appeared. These were a kind of cultural centre, where debates on politics, literature and art took place.

In Istanbul these coffee houses were called ghahveh or khaveh.

The Islamic culture supported the diffusion of coffee because it could be used as a substitute of alcoholic drinks, forbidden by this religion.

For this reason in Venice the coffee was called "il vino d'Arabia".



Savoïardi

Although the origin of savoyard biscuits is uncertain, some sources traces it back to a dessert having the same dough: le gâteau de Savoia.

This “gâteau” was created around the middle of the XIV century by the chef (Maître Queux) of Amadeus VI of Savoy for the visit of the Emperor Charles VI of Luxembourg.

Later, thanks to their success, these biscuits were called Savoïardi and officially adopted by the House of Savoy.

The Savoyards are known in all the italian regions which were under the influence of the Savoy. For this reason they are very common in Sardinia and Piedmont, where they were known with the name “pistoccus de caffè”. The biscuits became part of the tradition.

They are also widely diffused in Sicily, whose Kingdom was governed by king Vittorio

Amedeo II of Savoy in the XVIII century.

In Sicily the recipe was reinterpreted according to the Sicilian pastry tradition. For example, in Caltanissetta these biscuits are called Raffiolini Nisseni and are sold together with baking paper.



Ringraziamenti

Ringraziamo le professoresse Valeria Buttà e Ambra Formenton per averci accompagnati nella realizzazione di questo e-book e il professor Alessandro Finessi per essere stato la nostra guida in cucina.

Ringraziamo la dirigente prof.ssa Antonella Zennaro per averci dato l'occasione di condividere il nostro lavoro attraverso l'organizzazione di un momento di convivialità.

Ringraziamo la 3BP per averci affiancato tramite il servizio durante la realizzazione dell'evento.