

Dolcezze di Natale, a Ruralia si preparano buccellati e staccate

notizia pubblicata 14 dicembre 2018 alle ore 10:04 nella categoria **Agriturismo**



È dedicato alle “Dolcezze di Natale” la giornata di domenica di 16 dicembre a Ruralia, la fattoria didattica di Alia. Tra i protagonisti il Buccellato, in siciliano “cucciddatu” o “vurciddatu” che deriva dal latino “buccellatum” che significa pane da sbocconcellare. Il ripieno, “u chinu”, è costituito da mandorle tritate, zucca candita e cioccolato; la coloritura è gialla con sfumature che variano dal paglierino all’ambrato, con consistenza morbida. Si prepara con la farina di un grano gentile, la Maiorca. Ma anche la scattata, dolce tipico di Alia, tra i dolci più salutisti: solo mandorle tostate, poco zucchero e poca acqua, fatti a palline e messi in forno tiepido aspettando che scatta.

La giornata inizia alle 11 con il benvenuto in fattoria e prosegue con il laboratorio dei dolci “dal grano Maiorca ai buccellati e scattate” e a seguire laboratorio del latte e trasformazione in formaggi e ricotta. Alle 13 inizia il pranzo.

Il costo è di 25 euro. Riduzioni: Gratis 0-4 anni, 50% 4-12 anni. Per prenotazioni: 334.3517518 – 366.4519067 – info@fattoriadidatticaruralia.com. Sconto 10% per gruppi superiori a 10 adulti.