

“LO SPACCARELLO”

Cari elogi esponenziali quando nacque in un Paese un dolcetto un po' normale, sempre sorridente come un delfino per darti il “Buongiorno” ogni mattino. La sua necessità e' come il pane riesce sempre a farti desinare anche se' a volte non hai niente cioe' il fato e' controcorrente!

La parola “Spaccarello” simboleggia un dolcetto medio, grande, piccolo e bello.

La sua forma e' come un vulcano ma non esplose perche' e' fatto a mano. Gli ingredienti sono anticamente gli stessi mescolare lievito “Pane degli Angeli”, latte, strutto, farina, uova e fare gli onesti.

Quando ero piccola non vedevo l'ora di spaccare la sua crostona della sua impossibile altezza, non aveva mai un'unica dimensione perche' la cima era zuccherata con gran passione!

La passeggiata iniziava con il suo profumo riconoscibile, mentre in vetrina insieme a tutti gli altri dolci era inconfondibile! La mattina le massaie concorrevano in piazza gridando il suo “nome” nessuno aveva paura neppure gli ufficiali della Questura!?

La mia nonna ne vendeva tanti che divento' famosa anche il giorno di tutti i Santi.

Quando leggi il suo nome come “dolce” in un menu’ pensi a un’arma o poco piu’: ma chi lo conosce vuole utilizzarlo a qualsiasi festa, pranzo, cena con una cesta sempre piena, arrivando al gran saluto potrebbe diventare il dolce piu’ voluto, potrebbe essere utilizzato al meglio, una volta assaggiato non lo dimentichi piu’ e se’ non si offre si offende anche Gesu’!

Oggi, cari onori al “Re” del biscotto di solito in casa c’e’ sempre un bis nascosto, se’ capita anche un tris non preoccupatevi il suo prezzo e’ come un Kiss!



G.R.