

## **ETICHETTA NARRANTE**

*Un dolcetto per le bomboniere*

### **IL PRODOTTO**

Il biscotto di Ceglie, detto piscquett'ì nel dialetto locale, è un dolcetto di pasta di mandorle a forma di cubetto irregolare e farcito di confettura di ciliegie.

Nelle case di Ceglie non manca mai, soprattutto nelle feste, ed un tempo era immancabilmente presente nelle bomboniere di nozze, cresime e comunioni.

### **IL TERRITORIO**

Il forno Allegrinitaly si trova a Ceglie Messapica, in provincia di Brindisi, dove il paesaggio agricolo collinare è caratterizzato da colture promiscue di olivi, viti, fichi e mandorli.

Per la preparazione dei biscotti si utilizzano ingredienti – ad eccezione dello zucchero – che provengono da questo territorio.

### **LE MATERIE PRIME**

L'ingrediente principale è la mandorla, di varietà locali.

Si utilizza maggiormente la varietà cegliese, ma anche le varietà sepp d'amic, spappacarnale, sciacallo, tondina ostunese, martinese, albanese, sant'Anna, zia pasqua, gianfreda, mingunna e amara. Si impiegano anche scorzetta di limone, confettura di ciliegie delle varietà locali mascialora e cirasona, uova provenienti da piccoli allevamenti a terra, miele di millefiori, zucchero e Rosolio: un liquore a base di limone

## **LA LAVORAZIONE**

Le mandorle, all'incirca metà tostate in forno, sono macinate e miscelate per pochi minuti insieme a miele, zucchero, scorza di limone e uova.

L'impasto ottenuto è steso a mano su un ripiano inumidito con il Rosolio. Quindi si arrotola in modo da inglobare la confettura di ciliegie precedentemente spalmata sull'impasto.

I filoni sono tagliati in pezzettini e cotti in forno a legna.