

A scuola di purciddhruzzi con Fluxus Cooperativa

NARDò – Farina, olio, cannella, miele e tanta dedizione, sono questi i principali ingredienti dei purciddhruzzi che, insieme alle carteddhrate, rappresentano per le famiglie salentine amanti delle tradizioni il più classico dei dolci di Natale. Piccole palline realizzate da mani laboriose sulla base di ricette spesso tramandate solo oralmente. Infatti, ogni famiglia custodisce gelosamente la sua ricetta e quei piccoli segreti che rendono i propri purciddhruzzi unici e irripetibili. Non solo una dolce bontà, ma soprattutto un'occasione per ritrovarsi e stare insieme. Nonni, figli, zie e nipoti, uniti intorno ad un tavolo da un unico filo, proprio come il filo di miele che tiene insieme i purciddhruzzi.

Per mantenere vive le tradizioni, Fluxus Cooperativa ha organizzato per giovedì 16 dicembre un laboratorio dimostrativo, che si terrà all'interno di un luogo che ormai da anni inorgoglisce i neretini, l'ampia e accogliente cucina della Mensa della Comunità di via Michele Personè, gestita dai volontari dell'associazione Farsi Solidali e dove ogni giorno vengono preparati e distribuiti centinaia di pasti per i bisognosi della città. Guidati dalle abili, pazienti e sapienti mani degli operatori, i partecipanti assisteranno ai vari passaggi necessari alla preparazione, prendendo parte attiva in alcune fasi. Ogni partecipante, potrà infine portare a casa il piatto di purciddhruzzi. Affinché i purciddhruzzi siano gustosi, fragranti al punto giusto e soprattutto genuini, anche le materie prime devono essere ben selezionate e di qualità, a partire dalle farine. Per questo motivo saranno utilizzati i prodotti dall'azienda agricola Terre Paduli di Gianni Casaluce che coltiva grani antichi e legumi senza l'utilizzo di chimica da sintesi, mantenendoli sani e ricchi di proprietà nutraceutiche. Verrà utilizzato il Grano

Maiorca, grano tenero antico, considerato sinonimo del grano tenero pugliese e farina per dolci.

I posti disponibili sono limitati per garantire il necessario distanziamento. Sono previsti due turni con orario di inizio rispettivamente alle 15:30 e alle 17:30. Ogni interessato, in fase di iscrizione, potrà scegliere il turno preferito fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per partecipare, dunque, è necessario iscriversi (al link <https://bit.ly/3pNDNHq>) versando in anticipo la quota di 20 euro che include attrezzature, materie prime impiegate e il piatto di purciddhruzzi che ognuno porterà via. Parte del ricavato sarà devoluto alla Mensa della Comunità.

Si accede solo con green pass. Maggiori informazioni al numero di telefono 380 4739285.

Il workshop sui purciddhruzzi è una delle tante iniziative di Nardò, si accende il Natale 2021, il calendario degli appuntamenti e dei progetti messi a punto dall'amministrazione comunale per il Natale 2021.