



"PICCOLI AMICI"
LA FENICE SRLSemplificata

Centro Commerciale FAMILA
Via Per Modena, 34/L
Finale Emilia (MO)

Tel. 0535/91622
email: petlafenice@gmail.com

 Piccoli Amici
 piccoliamici_petstore

PICCOLI AMICI
PET STORE

FINALE EMILIA

FESTA DELLA SFOGLIATA - 8 DICEMBRE



Tutto Revisioni
Società Consortile Responsabilità Limitata

AUTO - FURGONI
CICLOMOTORI - MOTO
QUADRICICLI - TRE RUOTE

Tel. 0535 780428

Via F.lli Rosselli, 21 - Finale E. (MO)
tutorevisioni@tiscali.it

AUTOFFICINA - ASSISTENZA VENDITA

ALBERGHINI e BREVEGLIERI
di Breveglieri Giuseppe e C. SNC

 

Via Miari, 1 c/d - FINALE E. (MO)
Tel. 0535 780216
albe.breve.vendite@gmail.com

...da Giusy

FRUTTA e VERDURA CONSEGNA a DOMICILIO!

Si confezionano **CESTE NATALIZIE**

Piazza Verdi, 8/a - Finale Emilia - MO
0535-1902737
giusy78.lombardo@gmail.com

Via per Camposanto 7/b
Finale E. (MO)
328 9684473

 **Luca Garden**
ルカ庭園

PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE: PARCHI, TERRAZZI E GIARDINI.

www.lucagarden.it

ASSICURAZIONI E INVESTIMENTI

  

ASS.NI PICCHIONI E MOLINARI SNC
INTERMEDIARIO ASSICURATIVO

FINALE EMILIA (MO)
Via per Modena, 32/L - Tel. 0535.91795

CREVALCORE (BO)
Via Roma, 61 - Tel. 051.983566
E-mail: ag3300@axa-agenzie.it

PESA CAFE



Buone Feste!

Piazza Caduti per la Libertà
Massa Finalese (MO)
340.6121517

na.
"Caldà c'la bùi" (che bolle): la torta si chiama anche "tibùia" - gridava Tiburzi.
"Mèrda ad pui (di pollo), rimbeccava Alinovi.
"Caldà c'la scota" - vantava Alinovi.
"Mèrda ad toca" (di tacchina), era la replica di Tiburzi.
I finalesi ridevano, passavano da un trespolo all'altro e sotto i portici di via Santa Caterina (attualmente C.so Mazzini) i fogli unti di carta gialla si ammonticchiavano con una nota autunnale. Il risultato, quando la manipolazione degli ingredienti è stata paziente e il grado di cottura esatto, è una torta dall'aspetto di una millefoglie, "ma non a pellicole fragili", racconta sempre Gigli" bensì tenerelle e scioppate dal formaggio filante: solo la superficie deve essere rosata e croccante.

Due sono i modi per affrontarla: il più spicciativo è a morsi, ma il buon gusto compie un languido rituale quasi sfogliasse una rosa dai petali morbidi".
Nel passato era tradizione consumarla il 2 novembre, giorno dei morti, ma rappresentava anche una calorica colazione invernale "abbinata a un bicchierino di anicione" per chi quotidianamente doveva affrontare un duro lavoro all'aperto, oppure un delizioso "apericena" ante litteram per chi poteva permettersi di passare i nebbiosi e gelidi pomeriggi affrontando, come massimo sforzo, il giro dei portici e delle piazze finalensi.
Storicamente, quindi, la sfogliata non faceva differenze di censo e di ceto.
Le cose cambiano a partire dagli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso - ma soprattutto

dall'8 dicembre 1994, quando si svolge la prima edizione della Festa della Sfogliata, perché le modalità di consumo della Torta degli Ebrei si modificano: non si mangia più solo in autunno e inverno, ma la si comincia ad apprezzare anche in primavera e, addirittura, in estate, grazie all'aumentato numero di produttori e all'ottimo livello qualitativo che tutti sono in grado di esprimere.
Oggi la sfogliata è una torta salata che si mangia tutto l'anno in molte case finalensi.
Peccato solamente che, a causa delle lunghe e brigose modalità di produzione, siano sempre meno le famiglie che la preparano per il consumo domestico.
Molto più semplice acquistarla nei forni, bar e pizzerie che la mettono in vendita.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
*500 gr. di fior di farina (00);
*100 gr. di strutto;
*150 gr. di burro;
*250 gr. di formaggio parmigiano-reggiano giovane;
*15 gr. di sale;
*acqua.
Si acquista sul tagliere, meglio su un ripiano di marmo, la farina con l'acqua e il sale in modo da farne un pane morbido e lo si lavora per almeno mezz'ora.
Formare una palla e lasciare riposare l'impasto, coperto con una terrina, per circa un'ora.
Mentre la pasta riposa, amalgamare a fuoco bassissimo, o meglio a bagnomaria, 100 gr. di burro e lo strutto sino a ottenere un "unguento" semifluido.
Dividere la pasta in sei pezzi; lavorare ancora il primo pezzo e tirarlo sino a una sfoglia sottilis-

Macelleria *Buon Natale!*

Il meglio delle carni Bovine e Suine

LA SBARETTA di Lodi Massimo e Mirco

Assortimento Vini Specialità Gastronomiche Si confezionano ceste natalizie

051 6848300 - 347 4307096 - 340 5886853
Via Correggio, 5/A - Reno Centese (FE)

festa della sfogliata

già pagina... il programma continua!

