

Le zepole di San Paolo tra storia e tradizione

Per non dimenticare le antiche tradizioni ,che ancora si ripetono nel nostro abitato, bisogna ricordare le cosiddette “ Pavuliajhi “ che altro non sono che una zeppola .

Per distinguerla da quelle che ,sempre per tradizione, si friggono a Natale e in qualche altra occasione ,questa ha forma dritta e lunga una ventina di centimetri. Le altre vengono invece preparate intrecciando il filato di pasta che resta quasi identico negli ingredienti.



Sempre per il 25 gennaio ricorreva un'altra tradizione. Ricorreva perché il mondo contadino è sparito da noi attorno agli anni cinquanta. E mentre altrove è stato sostituito dal lavoro in fabbrica e comunque da un nuovo sistema di vita ,certamente meno duro e più redditizio ,da noi non si è verificata alcuna evoluzione.

Tradizioni

Scritto da Administrator

Lunedì 25 Gennaio 2016 22:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 25 Gennaio 2016 22:22



Il primo passo è quello di preparare la pasta, che viene fatta a mano e ha una forma particolare, simile a quella delle farfalle. La pasta viene cotta in acqua bollente con un pizzico di sale e una manciata di olio d'oliva. Una volta cotta, la pasta viene scolata e condita con un sugo a base di carne e verdure, oppure con un sugo di pomodoro e basilico. La pasta viene servita con un filo d'olio d'oliva e una spolverata di formaggio grattugiato.