Club VAL DI NOTO

Progetto

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME NUCATOLI

CATEGORIA DI APPARTENENZA Artigianato dell'alimentazione

DESCRIZIONE
Biscotto ripieno di frutta secca, marmellata di melecotogne e vinocotto.
Realizzato con ingredienti pregiati, non solo per la qualità, ma anche per il valore nutritivo, tutti ingredienti reperibili sul nostro territorio: mandorle, noci, uvetta, per poi passare alle scorzette candite dei nostri agrumi. Un mix di odori, colori e sapori che rende unica questa ricetta.

AZIENDA PRODUTTRICE

Maria Luisa è una giovane donna, sposata e madre di due figlie. La grinta e l'intraprendenza che la caratterizzano si sono concretizzate in un'attività nuovissima e ambiziosa: un laboratorio artigianale di prodotti senza glutine. M.Luisa ha saputo fare virtù della sua intolleranza al glutine e, coniugandola alla passione per la cucina, ha sfidato la celiachia al motto di "nessuna privazione per i celiaci".
Produce artigianalmente ogni tipo di prelibatezza, utilizzando materie prime di altissima qualità, a Km 0 e, quando possibile, biologiche.
La produzione spazia dalle tagliatelle agli arancini, dalle piadine alle pizze, fino ad una vastissima varietà di dolcetti tanto appetitosi da incuriosire anche chi non ha intolleranze o allergie; il paradiso per coloro che vogliono coniugare gusto, qualità e salute...

DA LU ZERO GLU di Zisa Maria Luisa
via Alighieri 147 Rosolini (SR)
tel. 328 9693254.
www.daluzeroglu.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Laboratorio di prodotti artigianali senza glutine per celiaci, intolleranti e vegani.
Prodotti salati : pani, base salate per pizze e piadine (al sorgo , riso, grano saraceno) rotolini e focacce (con wurstel, salsiccie, melanzane..) e numerosi biscotti, crostatine e broches.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Affiliata all' AIC (Associazione Italiana Celiachia)

PLUS
Prodotti di qualità grazie all' utilizzo di materie prime selezionate, bio, no ogm, no additivi, no conservanti, no processi industriali, tutto artigianale.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Dolce tipicamente natalizio che veniva preparato dalle donne della famiglia, riunite, generalmente presso l'abitazione della nonna.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Sagra del Mosto (Rosolini, SR) Estate di San Martino (Marzamemi, Pachino SR)

Club VAL DI NOTO Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione
NUCATOLI

Ingredienti

- Farina di riso Bio per il biscotto
- Mandorle, Noci, Uvetta Bio
- Marmellata di Melecotogne, Scorzette di Limoni e Arance Bio
- Cannella, Sesamo e Vino Cotto Bio

Preparazione

Impastare la pasta dalla quale si ricaveranno delle listarelle per la base del biscotto. Queste verranno tagliate a piacere sia di lunghezza che di larghezza in base alla grandezza del biscotto che si vuole ottenere.

Il ripieno verrà preparato con tutti gli ingredienti sminuzzati e amalgamati in un tegame con il vino cotto. Il tutto sarà lasciato riposare tutta una notte, successivamente verrà adagiato sulla listarella di pasta che avevamo precedentemente preparato, dopo di ché si procederà con la cottura.

Il ripieno

NUCATOLI cotti