

Passato il ponte dell'Immacolata, vibra un sentimento, una passione che evoca antichi sapori, antichi ricordi: la preparazione dei calangi!

Una meticolosa, scrupolosa organizzazione per non lasciare nulla al caso, tutto deve essere pronto, tutto perfetto, solo ingredienti che hanno superato i vari controlli di qualità: farina, olio, succo d'arancia, anice, buccia di mandarino, miele, canditi e la mitica immancabile compagna di mille sfoglie: la macchinetta, la cui manovella gira da quattro generazioni. In quel rigido pomeriggio di dicembre camino è addobbi natalizi sono accesi, ovviamente anche l'atmosfera fa la sua parte.

Tutto è pronto ed in men che non si dica dopo pochi, ormai acquisiti, precisi passsaggi ecco prendere forma le prime creazioni pronte per essere fritte e poi bollite nel miele e buccia di mandarino per poi essere impiattati e decorati: delle vere raffinatezze per il palato che rendono ogni Natale ancor più ricco e colorato. La soddisfazione è al culmine, anche quest'anno la tradizione è stata rispettata, anche quest'anno.. antiche emozioni!

[widgetkit id=21]