FINALE E.

FESTA DELLA SFOGLIATA
8 DICEMBRE



CNA Artigiani Imprenditori d'Italia
Modena
Servizi per le IMPRESE e per i CITTADINI
Auguri di Buon Natale a tutti i clienti!
Finale E.: via Trento Trieste, 3/E - 0535 92561
Massa Finalese: via Per Modena, 262/B - 0535 99071
San Felice s.P.: via Campo di Pozzo, 255 - 0535 85811
Camposanto: via Roma, 8 - 0535 87464

OFFICINA RIPARAZIONI ed ELETTRAUTO
PER TUTTE LE MARCHE
Specializzata Alfa Romeo
Buone Feste!
Manutenzione impianti aria condizionata e cambi automatici
• Collaudo vetture
Il Quadrifoglio
Via Casumaro - Bondeno 9/c
CASUMARO (MO)
051.6848506 - 348.3624233
ilquadrifogliosnc2022@gmail.com

G.M. s.r.l.
Lavori edili e Ristrutturazioni
Rudi Ghisellini Cell. 392.0788969
Martin Ghisellini Cell. 393.5666900
Via Chiesa, 80/2 - Reno Centese (Fe)
E-mail: gmsrl.caprid@libero.it

LC NCC di Lorenzo Covizzi
9 POSTI
Auguri!
SERVIZIO DI NOLEGGIO CON CONDUCENTE
(aziende e privati) da-per
Aeroporti / Stazioni Ferroviarie
Hotel/B&B/Lavoro/Cene
Divertimento/Strutture di cura
RITAGLIAMI e CONSERVAMI
349 3471326
www.lcncc.com
info@lcncc.com

SYSTEM CONTROL di Ragazzi Ernesto & Mauro s.n.c.
Buone Feste!
STRUMENTAZIONI - COLLAUDI
ASSISTENZE
IMPIANTI TECNOLOGICI
Via Montebianco, 32
MASSA FINALESE - Finale Emilia (MO)
Tel. 0535 97508 - info@systemcontrolsnc.it
Cell. E. 335 5612978 - Cell. M. 335 1273695

Sofritti Maurizio e figli dal 1976
IMBIANCHINI
AFFIDABILITÀ & SERIETÀ DAL 1976
Buon Natale!
CARTONGESSO
IMBIANCATURE E TINTEGGIATURE
TRATTAMENTI ANTIMUFFA
RESTAURI CHIAVI IN MANO
SEGNALETICA CIVILE E INDUSTRIALE
SCAFFALATURE E CARRELLI
DECORAZIONI MURARIE
CI TROVATE A BONDENO (FE)
POTETE CONTATTARCI: 348.2217487
349.5546443 - 348.9602447 - 0532.095082
sofritti.imbianchini@gmail.com

Giuseppe, Alfonso, Maria e aveva assunto il cognome Alinovi. Abbandonato il ghetto, "scrive ancora Gigli" gli scottava il disprezzo che gli ebrei non gli lesinavano. Come vendicarsi? Provvisto di un certo spiritaccio, ebbe una trovata che gli fruttò la notorietà e la riconoscenza. Erano gli ebrei gelosi della loro torta? Ebbene, ne avrebbe fatto una ghiottoneria per i cristiani, ma per punire gli ebrei che non potevano mangiare nulla che derivasse dal maiale, aggiunse alla ricetta lo strutto. Alinovi trovò subito imitatori e concorrenti: il più noto fu "al zòp Tiburzi" che alzò il suo trespolo a pochi passi da lui. A turno, ogni mattino, i due venditori urlavano il loro richiamo e ne risultava una tenzone in rima, bonaria e ridanciana.
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 sciroppate 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 buongustaio 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. 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 finalesi. Peccato solamente che, a causa delle lunghe e brigose modalità di produzione, siano sempre meno le famiglie che la preparano per il consumo domestico.

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 impasta 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.

Vi Auguriamo Buon Natale e Felice Anno Nuovo!
CERCOLOR
PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - ARREDO BAGNO
STUFE E CAMINI - PRODOTTI VERNICIANTI
Per trasformare il tuo sogno in progetto
Via per Ferrara, 4/ab - Finale Emilia (MO)
0535 90958 - Andrea Filippini 333 5613782
cercolorsrl@gmail.com - www.cercolor.com

FB Toselli
VENDITA - ASSISTENZA TELESCOPICI
CONCESSIONARIO AUTORIZZATO DIECI
DIECI
COSTRUZIONI CARPENTERIA METALLICA
CASUMARO, CENTO (FE)
VIA BONDENESE, 20
FB TOSELLI
f.cesarano.fbtoselli@gmail.com
Flavio Cesarano - 392 4617129