

olio.

Il croccante fumante viene pressato con un limone, per uniformarne lo spessore e prima che si raffreddi, viene tagliato con una piccola mannaia in tante tavolette che vengono messe da ultimo a raffreddare.

Se si vogliono plasmare figure di croccante si utilizzano invece appositi recipienti che fungono da stampo.

Con questa tecnica alcuni paesani confezionano dolci artisticamente modellati, in forma di calici, vassoi, ma anche di carri agricoli, mulini a vento, torri, casolari e così via.

Nel corso di passate feste

paesane si programmano concorsi a premi, riservati ai migliori produttori di dolce al croccante. Nel corso delle manifestazioni le composizioni si espongono in appositi stands ed una giuria di esperti, decretava l'assegnazione dei premi ai dolci meglio confezionati.

Oggi giorno le persone capaci di confezionare dolci figurati al croccante non sono più tanto numerose e per questo sarebbe utile che anche i giovani interessati apprendessero le tecniche di lavorazione, al fine di perpetuare nel tempo questa magnifica e "ghiotta" tradizione.



Il croccante viene ben pressato con un limone per renderlo uniforme



Altra fase della spezzettatura a "tavoletta"



Il croccante ancora caldo viene tagliato con una "mannaia" ed una apposita squadra di legno



La vincitrice di una gara mentre riceve il premio per una composizione di croccante a forma di casolare