

8 FOCACCE

Tipologia primaria (sigle in maiuscolo)

- A = generalmente consumate senza condimento
- B = con condimento aggiunto all'interno successivamente alla cottura nel forno
- C = con condimento posto prima della cottura nel forno
- F = frita in padella e insaporita con sale oppure con zucchero, con zucchero e cannella o con miele

Modalità di cottura (sigle in grassetto)

- a** = a forno aperto (A e B)
- e** = nella cenere del braciere (A)
- i** = con la mediazione di una tegola posta sulla brace, oppure schiacciata contro lo sportello o la parete rovente del forno o del focolare rustico (A)
- o** = con il calore residuale del forno, dopo avere sfornato il pane (A)
- u** = a forno chiuso (B, C)

Posizione del condimento (nei tipi C)

- 1 = sulla superficie
- 2 = tra due diverse sfoglie di pasta unite lungo tutto il perimetro
- 3 = su un'unica sfoglia di pasta ripiegata su se stessa
- 4 = su un'unica sfoglia di pasta arrotolata e poi modellata (a forma di pagnottella, a ciambella, a spirale, ecc.) oppure ripiegata più volte su se stessa

Tipi di condimento/farce e aromi (sigle in corsivo)

- c* = carni (C2)
- d* = ricotta zuccherata (C2/3)
- f* = farcito (F)
- n* = "minimale": olio e sale ± spezie ± origano (C1)
- m* = impasto aromatizzato con semi di anice o di finocchio (Bu)
- p* = pesci (C2/3)
- r* = ricotta fresca (C2/3)
- v* = verdure e ortaggi (C2/3)
- x* = "massimale", ossia "minimale (v. n.) + sarde o acciughe salate + cipolla e/o aglio ± formaggio ± pomodoro ± olive o altri condimenti (C1)
- z* = solo (olio e) zucchero (C1)

Occasioni del consumo (sigle in maiuscolo)

- Si segnalano – lì dove sono state rilevate – le occasioni festive nelle quali oggi sono consumate 1. quasi esclusivamente (se poste fuori parentesi) oppure 2. tipicamente ma non esclusivamente (se poste dentro parentesi).
- D = Commemorazione dei defunti
 - I = Immacolata Concezione
 - L = S. Calogero
 - M = S. Martino
 - N = Periodo natalizio
 - P = Pasqua
 - T = Pentecoste

Si segnalano, inoltre, anche quelle focacce destinate soprattutto ai

B = bambini

Quando i tipi *cuddura* e *guastedda* designano un «pane» ordinario sono segnalati in corsivo e preceduti dalla sigla (in maiuscolo)

P = pane

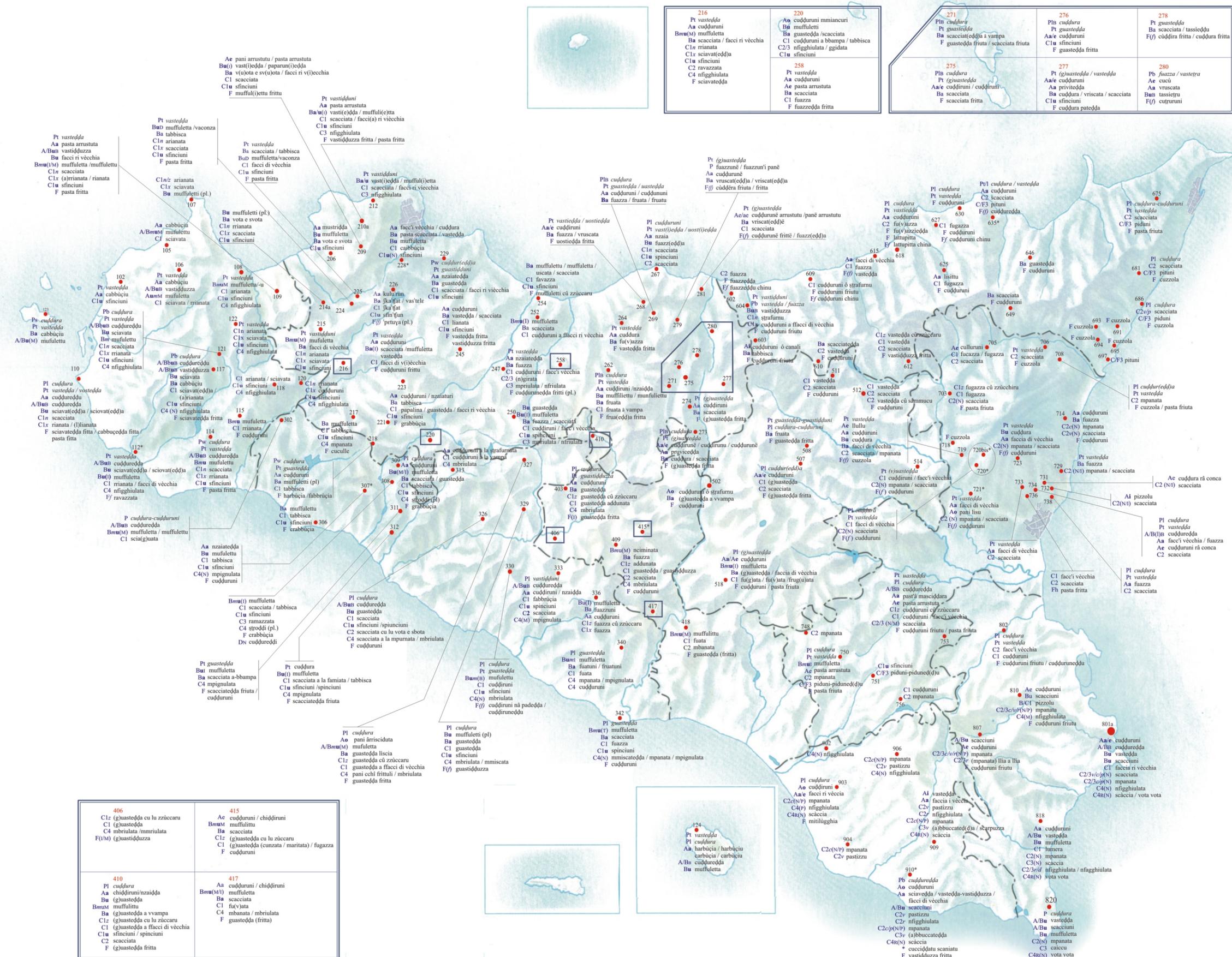
del quale viene specificata la forma attraverso le sigle (in tondo)

- b = oblungo
- l = a ciambella
- s = a esse
- t = rotondo
- w = varie forme

Le informazioni relative ai punti riquadrati si trovano anch'esse riquadrate ai margini estremi della carta

*ANNOTAZIONI

910 *cucciddata scaniatu* ciambella di pasta di pane (amalgamata con strutto, oppure olio d'oliva, caciocavallo grattugiato e pepe) infornata dopo avervi inserito pezzetti di salsiccia.



<p>406 C1z (g)uastedda cu lu zùccaru C1 (g)uastedda C4 mbrulata / mmiulata F(U)M (g)uastedduzza</p>	<p>415 Ae cudduruni / chidduruni Bmu(M) mufullitu Ba scacciata C1z (g)uastedda cu lu zùccaru C1 (g)uastedda (cumzata / maritata) / fugazza F cudduruni</p>
<p>410 P1 <i>cuddura</i> Aa chidduruni/nzaidda Bu (g)uastedda Bmu(M) mufullitu Ba (g)uastedda a vvampa C1z (g)uastedda cu lu zùccaru C1 (g)uastedda a facci di vècchia C1u sfincini / spincuni C2 scacciata F (g)uastedda frita</p>	<p>417 Aa cudduruni / chidduruni Bmu(M) mufullitu Ba scacciata C1 fu'vata C4 mbanata / mbrulata F guastedda (frita)</p>