

CVPPEDIARVM MENSA

(BANCARELLA DELLE GHIOTTONERIE)

Cari Genitori,

Vi comunichiamo che si sta organizzando il mercatino di DOLCI per sabato 07/06/14, in Piazza Grande, nell'ambito della rievocazione storica dell'antica OPITERGIUM, con la finalità di raccogliere fondi per finanziare l'acquisto di lavagne interattive multimediali per i corsi che ne sono ancora sprovvisti.

Precisiamo che il progetto prevede la preparazione di dolci dell'antica tradizione romana del nostro territorio che saranno devoluti a offerta libera. Per tale motivo chiediamo a tutte le mamme, nonne e zie di aiutarci preparando una torta o dei biscotti da poter esporre e contiamo vivamente sulla vostra gentile e indispensabile collaborazione.

Nel rispetto delle conoscenze storiche tutti i dolci dovranno contenere solo gli ingredienti conosciuti ed utilizzati dai nostri antenati al tempo dell'antica Opitergium. Per questo motivo nel sito della scuola si potranno trovare, oltre alla presente circolare, anche alcune importanti indicazioni, gli ingredienti utilizzabili, sia in latino che in italiano, e alcuni esempi da cui trarre spunto.

Importante: i dolci o i biscotti dovranno essere cotti e senza creme, adagiati in un piatto di plastica/cartone ed incartati con cellophane trasparente senza utilizzare punti di cucitrice. Inoltre si chiede che venga apposto ben in vista il bigliettino con l'indicazione degli ingredienti.

Per creare un effetto antico si suggerisce di chiudere il dolce con lo spago o con la raffia e di far scrivere il bigliettino degli ingredienti agli alunni in latino con la traduzione in italiano (lista presente nel sito).

Alla bancarella saranno presenti a turno ragazzi da tutte le classi tra quelli che possiedono già la veste romana; anche i genitori presenti durante la mattinata, con il compito di vigilare la bancarella, dovranno avere abito a tema.

Vi chiediamo di consegnare i dolci nel pomeriggio di venerdì fino alle ore 18.00 oppure nella mattinata di sabato dalle ore 7.30 alle 11.00 presso la portineria della scuola o di farli portare direttamente agli alunni.

Per qualunque altra informazione e per comunicare la disponibilità ad aiutarci nella giornata, v'invitiamo a rivolgervi alla prof.ssa Quintarelli Tiziana e ai genitori rappresentanti di classe che ci stanno sostenendo nell'organizzazione dell'iniziativa.

Ringraziandovi anticipatamente, porgiamo distinti saluti.

CVPPEDIARVM MENSA

(BANCARELLA DELLE GHIOTTONERIE)

Forniamo qui di seguito la traduzione in latino degli ingredienti comuni a tante torte che potranno essere preparate per il mercatino del 07-06-06.

ELEMENTA (Ingredienti)

Farina (Farina)

Similago (Farina bianca)

Mel (Miele)

Ova (Uova)

Butyrum (Burro)

Oleum (Olio)

Ficus (fichi)

Mala (Mele)

Pira (Pere)

Uva sicca (Uva secca)

Amygdalae (Mandorle)

Nuces (Noci)

Nuces Avellanae (Nocciole)

Nuclei pinei (PInoli)

Lac (Latte)

Sal (Sale)

Fermentum ad dulcia facienda (Lievito per dolci)

Note storiche ed informazioni generali

1) La fecola di patate non c'era, perché la patata è comparsa in Europa dopo la scoperta dell'America. Quindi non compare tra gli ingredienti scritti in latino, tuttavia, se volete usarla, aggiungetela secondo la quantità prevista dalla ricetta.

2) La cioccolata era sconosciuta.

3) Il limone era conosciuto, ma non usato, perciò l'ho lasciato tra parentesi. Se non si vede, possiamo grattugiarne la scorza.

4) Non c'era la vaniglia e, conseguentemente, neppure la vanillina. Quindi non compare tra gli ingredienti scritti in latino, tuttavia, se volete usarla, aggiungetela secondo la quantità prevista dalla ricetta.

5) Non c'era lo zucchero, sostituito nelle ricette dal miele.

6) I Romani preferivano l'olio, un grasso vegetale, al burro. Quest'ultimo era usato dai "barbari". E perciò possiamo usarlo!

Suggeriamo di preparare il sequenti dolci:

- qualunque tipo di biscotti a base di pastafrolla e con gli ingredienti della lista in latino

- qualunque tipo di torta a base di pastafrolla o pan di spagna e con gli ingredienti della lista in latino

- qualunque tipo di torta con gli ingredienti della lista in latino.

Ad es: torta Sbrisolona, crostate di marmellata, crostate con ricotta, strudel, Torta Paradiso...

SI RACCOMANDA DI NON FARE DOLCI CON CREME E/O CON UOVA CRUDE.

SI RACCOMANDA DI INCARTARE I DOLCI SOLO CON UN FOGLIO DI CELLOPHANE CHIUSO CON SCOTCH (NO PUNTI DI CUCITRICE) E LEGARLI CON UN FILO DI SPAGO COMUNE O RAFFIA.

PER CHI NE FOSSE SPROVVISTO NESSUN PROBLEMA! IL MATTINO DEL 07-06 CONFEZIONEREMO A SCUOLA I DOLCI, L'IMPORTANTE E' CHE ABBIANO GLI INGREDIENTI SCRITTI SU UN FOGLIETTO DA METTERE IN VISTA.

Di seguito si riportano Ingredienti di ricette comuni:

Crustula cum fragorum liquamine

(Biscotti con marmellata di fragole)

Elementa	(Ingredienti)
Butyrum: novem unciae	(Burro: gr.250)
Mel: novem unciae	(Miele: gr. 250)
Farina: decem septem unciae	(Farina: gr. 450)
Amygdalae sine putamine molitae: duae unciae	(Mandorle pelate e macinate: gr.50)
Unum ovum et duo vitelli	(Un uovo e due tuorli)
Fermentum ad dulcia facienda: dimidia pars cochlearis	(Lievito per dolci: mezzo cucchiaino)
Fragorum liquamen sine melle: sex cyathi	(Confettura di fragole senza miele: gr. 250)

Crustula ex farina tractata

(Biscotti di frolla montata)

Elementa

(Ingredienti)

Farina: novem unciae

(Farina: gr. 220)

Unum ovum

(Un uovo)

Butyrum: sex unciae

(Burro: gr. 150)

Mel: tres unciae

(Miele: gr. 80)

Fermentum ad dulcia facienda: parvum cochlear

(Lievito per dolci:

un cucchiaino)

Crustula amigdalina

(Biscotti alle mandorle)

Elementa

(Ingredienti)

Similago: quattuor unciae

(Farina bianca: gr. 100)

Butyrum : quattuor unciae

(Burro: gr. 100)

Mel : duae unciae

(Miele: gr.50)

Amygdalae: duae unciae

(Mandorle: gr. 50)

Tres vitelli

(Tre tuorli di uovo)

Crustula cum nucibus Avellanis

(Biscotti alle nocciole)

Elementa	(Ingredienti)
Farina: undeviginti unciae	(Farina: gr. 500)
Butyrum : quattuor unciae	(Burro: gr. 100)
Mel: novem unciae	(Miele: gr. 250)
Duo ova	(Due uova)
Fermentum ad dulcia facienda: unum	(Lievito per dolci: una bustina)
Lac quantum sufficit	(Latte: quanto basta)

Libum contritum

(Sbrisolona)

Elementa	(Ingredienti)
Similago: novem unciae	(Farina bianca: gr. 250)
Amygdalae sine putamine: duae unciae	(Mandorle senza guscio: gr. 50)
Amygdalae pelle detractae: sex unciae	(Mandorle pelate: gr. 150)
Mel: septem unciae	(Miele: gr. 200)
Butyrum vel suilla adeps: quattuor unciae	(Burro o strutto: gr. 100)
(Citrei cortex scobina contrita)	(Buccia grattugiata di un limone)
Duo vitelli	(Due tuorli)

Crustula cum melle

(Biscotti al miele)

Elementa	(Ingredienti)
Similago: decem unciae	(Farina bianca: gr. 280)
Mel: quattuor unciae	(Miele: gr. 100)
Butyrum: quattuor unciae	(Burro: 110)
Unum ovum	(Un uovo)
Fermentum ad dulcia facienda: dimidia pars	(Mezza bustina di lievito per dolci)
Cinnamum quantum sufficit	(Un pizzico di cannella)

Crustula cum butyro

(Biscotti al burro)

Elementa	(Ingredienti)
Similago: novem unciae	(Farina bianca: gr. 250)
Butyrum: sex unciae	(Burro: gr.175)
Mel: quattuor unciae	(Miele: gr. 125)
Unum ovum et unus vitellus	(Un uovo e un tuorlo)
(Citrei cortex scobina contrita)	(Buccia di limone grattugiata)

Crustula facilia factu

(Biscotti semplici)

Elementa	(Ingredienti)
Similago: sex unciae	(Farina bianca: gr. 160)
Fermentum ad dulcia facienda: parvum cochlear	(Lievito per dolci: un cucchiaino)
Amygdalina farina: parvum cochlear	(Farina di mandorla: un cucchiaino)
Butyrum: una uncia	(Burro: gr. 35)
Mel: una uncia	(Miele: gr. 35)
Unum ovum	(Un uovo)
Lactis cochlear	(Un cucchiaino di latte)

Crustula antiquitus tradita

(Biscotti classici)

Elementa	(Ingredienti)
Farina: quinque unciae	(Farina: gr. 125)
Mel: duae unciae	(Miele: gr. 50)
Butyrum: quattuor unciae	(Burro: gr. 100)
(Citrei cortex scobina contrita)	(Buccia di limone grattugiata)

Placenta caelestis

(Torta paradiso)

Elementa	(Ingredienti)
Mel: undecim unciae	(Miele: gr.300)
Butyrum : undecim unciae	(Burro: gr.300)
Octo vitelli et quattuor ovi alba	(Otto tuorli e quattro albumi)
(Citrei cortex scobina contrita)	(Buccia di limone grattugiata)
Fermentum ad dulcia facienda: unum	(Lievito per dolci: una bustina)
Similago: sex unciae	(Farina bianca: gr. 150)

Parva bellaria melle durata

(“Pierette” caramellate)

Di seguito si riportano ingredienti di vere ricette di epoca romana, chi fosse interessato alla ricetta per intero potrà richiederla alla prof.ssa Quintarelli.

Rationes ferculi conficiendi

(Ricette)

Globi

Elementa familiae sex capitum	(Ingredienti per sei persone))
Caseus in fiscella pressus: octo unciae	(Ricotta gr.200)
Similago: duae unciae	(Semolino gr.50)
Unum ovum	(Un uovo)

Paululum salis (Un po' di sale)

Ovorum intrita cum lacte

(Omelette al latte)

Elementa familiae quattuor capitum (Ingredienti per quattro persone)

Quattuor ova (Quattro uova)

Lac : sextarius (Latte: mezzolitro)

Oleum: unum cochlear (Olio: un cucchiaio)

Mel copiosum (Miele abbondante)

Piper copiosum (Pepe abbondante)

Similaginea crustula

(Dolci di semolino)

Elementa familiae sex capitum (Ingredienti per sei persone)

Similago: novem unciae (Semolino: gr. 250))

Piper copiosum (Pepe abbondante)

Lac: viginti duo cyathi (Latte: un litro)

Paululum salis (Un pizzico di sale)

Oleum ad frigendum (Olio per friggere)

Lactis flos duplici vase decoctus

(Crema a bagnomaria)

Elementa familiae sex capitum	(Ingredienti per sei persone)
Lac: viginti duo cyathi	(Latte: un litro)
Mel copiosum	(Miele abbondante)
Decem ova	(Dieci uova)
Piper ut libet	(Pepe a piacere)

Panis dulcis

(Pane dolce)

Elementa familiae sex capitum	(Ingredienti per sei persone)
Duodecim panis hesterni frusta	(Dodici fette di pane raffermo)
Lactis poculum	(Una tazza di latte)
Oleum ad frigendum	(Olio per friggere)
Mel: duodecim cochlearia	(Miele: dodici cucchiari)

Opitergina placenta

(Cassata di Oderzo)

Elementa familiae quindecim capitum	(Ingredienti per quindici persone)
Caseus in fiscella pressus: quattuor librae et septem unciae	(Ricotta: un chilo e mezzo)

Nuces putamine detractae: quattuor unciae	(Noci sgusciate e spellate: gr 100)
Mel: duodecim cyathi	(Miele: gr. 500)
Decem palmae poma	(Dieci datteri)
Armeniaca exsiccata: sex unciae	(Albicocche secche: gr. 150)
Amygdalina farina: sex unciae	(Farina di mandorle: gr. 150)
Pruna exsiccata: sex unciae	(Prugne secche: gr. 150)
Pulvis rubra aptus ad crustula facienda	(Colore rosso per dolci)
Uva sicca: quattuor unciae	(Uva passa: gr.100)

Aegyptia Crustula

(Ciambelle all'egiziana)

Elementa	(Ingredienti)
Caseus in fiscella pressus: sedecim unciae	(Ricotta: gr 400)
Similago: quattuor unciae	(Semolino: gr 100)
Mel	(Miele)
Oleum vel suilla adeps	(Olio o strutto)

Palmae poma repleta

(Datteri ripieni)

Elementa	(Ingredienti)
----------	---------------

Palmae exsiccata poma sine nucleo	(Datteri secchi snocciolati)
Nucis nuclei: triginta	(Gherigli di noce: trenta)
Aliquantum nucleorum pineorum	(Una manciata di pinoli)
Sal	(Sale)
Piper nigrum tritum	(Pepe nero tritato)
Mel	(Miele)