



'O NDUNDERO DI MINORI

Un patrimonio di gusto, memoria e
identità della Costiera Amalfitana.



*Una pasta delicata a base
di ricotta fresca, nata da
ingredienti semplici e
generazioni di sapienza.*

Una Storia Legata alla Comunità

Preparato tradizionalmente in occasione della festa patronale di Santa Trofimenà, questo piatto accompagna la celebrazione religiosa e i momenti di convivialità.



Famiglia:
Le famiglie si riuniscono, la cucina diventa luogo di incontro tra generazioni.

Memoria:
Rinnovare, ogni anno, un profondo legame con la propria storia.

Devozione:

Non è semplicemente una specialità da degustare... un'espressione concreta di devozione.



Oggi, la Basilica

The Craft: Anatomia di un Piatto Identitario

Circa 300 g di farina

2 uova intere



500 g di ricotta fresca

80 g di Parmigiano o
Grana grattugiato

Sale e pepe q.b.

*L'incontro di ingredienti
semplici e dalla sapienza di
una cucina tramandata di
generazione in generazione.*

Il Sapere Delle Mani

"Le modalità di lavorazione venivano apprese attraverso l'esperienza e l'osservazione, più attraverso il gesto che attraverso ricette scritte."



Step 1: Lavorare. Si lavora la ricotta con uova, formaggio, sale e pepe. La farina viene aggiunta gradualmente per un impasto morbido.

Step 2: Formare.
L'impasto viene
trasformato in piccoli
filoncini a mano.



Step 3: Tagliare. I filoncini vengono tagliati in bocconi regolari, pronti per la cottura.

Dalla Memoria al Turismo Culturale

Valorizzato dalla
semplicità
mediterranea:
pomodoro fresco,
olio extravergine
d'oliva e basilico.



Sinthesis:

- **L'Ambasciatore:** Un ponte per conoscere la comunità e la sua storia attraverso il gusto.
- **L'Esperienza:** Laboratori di cucina, degustazioni e percorsi gastronomici mantengono vivo questo patrimonio.