

ROFIOI DI SANGUINETTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Rofioi di Sanguinetto.



La storia

La storia dei "rofioidi" risale dalla seconda metà dell'800 ed è nata a sud del paese e precisamente al "Cao de Soto", una delle 4 contrade di Sanguinetto. Si dice che un tempo, in occasione del 12 settembre, ricorrenza del S. Nome di Maria, la contrada "Cao de Soto" di fronte alla chiesetta della Rotonda, si animasse a festa con banchetti di dolciumi e che nell'antistante locanda "alla Posta" i proprietari ospitassero momenti di allegria con balli. Le donne di Sanguinetto venivano chiamate alla locanda per tirare a mano la pasta, poi il gestore si

appartava per inserire un ripieno segretissimo, la cui antica ricetta era conservata gelosamente.

Si narra che, una volta preparati, venivano appesi alle "saraie", ovvero alle recinzioni, creando, al mattino della festa, una deliziosa sorpresa per i bambini della contrada.

Attualmente chi produce i "rofioidi", si rifà ad una ricetta del 1931. A Sanguinetto, ogni anno a settembre si svolge la manifestazione "Un Castello di Sapori", che dal 2009 ha preso il nome di "Antica Sagra dei Rofioi", con l'intento di valorizzare al meglio questa tradizione.

Descrizione del prodotto

I "rofioidi di Sanguinetto", sono dei dolci con ripieno composto da amaretti, cedrini, mandorle, biscotti secchi, zucchero, cacao amaro, latte e liquori, la cui sfoglia viene piegata assumendo così la forma di un "raviolo" e questa è l'etimologia più naturale del nome.

Processo di produzione

Inizialmente si prepara il ripieno tritando amaretti, cedrini (tritati rigorosamente a mano per conservarne tutto il sapore), mandorle, biscotti secchi, miscelando poi il tutto con zucchero, cacao amaro, latte e liquori. Risulta così un impasto compatto ed omogeneo che viene lasciato riposare. Nel frattempo si prepara la sfoglia, parte più delicata della preparazione di questo dolce, che deve risultare sottile e friabile al palato. La sfoglia viene stesa sul ripiano di lavoro, tagliata in quadrati al centro dei quali si pone il ripieno; le singole porzioni sono chiuse ai bordi rigorosamente a mano. In seguito i "rofioidi" vengono fritti in abbondante olio di palma e spolverizzati con zucchero a velo.

La conservazione avviene in un luogo fresco e per meglio apprezzarne la qualità, consumati entro sette giorni dal momento della preparazione.

Usi

I "rofioidi di Sanguinetto" sono dei dolci particolari, che andrebbero degustati accompagnandoli con vino dolce.

Reperibilità

Il prodotto si può gustare durante la manifestazione "Antica Sagra dei Rofioi", che si svolge a settembre, ma può essere apprezzato nella zona, presso forni e pasticcerie, durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Il comune di Sanguinetto, in provincia di Verona.

