



 Passare tre volte la farina alla "stacciola" (staccio piccolo con la seta) per avere il fiore. Impastare con uova, olio e senso di anice.

La regola è: un uovo, un cucchiaino di zucchero, uno di olio, senso di anice e fior di farina tanta quanto basta per fare una pasta piuttosto tenera.

Lavorare a lungo la pasta e formare dei rotolini dello spessore di un mignolo. Con i rotolini fare degli 8 che si allineano nel "capestire" infarinato.

Preparare nel camino un buon fuoco di legna secca. Mettere un pezzo di legna grande di traverso sugli alari, sul quale poggiare il ferro che si deve scaldare a lungo su entrambe le facce. Preparare una cotenna di maiale che si passerà di tanto in tanto sulle facce interne roventi del ferro affinché la pasta non si attacchi.

Iniziare quindi l'operazione di cottura. Aprite il ferro già caldo appoggiando uno dei manici sulla pietra del focolare, adagiare un 8 di pasta, richiudere il ferro con abilità per non far cadere la pasta e rimetterlo sul fuoco sul quale si lascerà per il tempo occorrente a recitare una <<Ave Maria>>. Indi capovolgere l'arnese e far scaldare dall'altro lato. Aprite il ferro poggiando uno dei manici a terra e, se la cialda ha un bel colore d'oro sistacca e si ricomincia l'operazione fino alla fine della pasta.

E' un lavoro lungo e faticoso perchè il ferro è pesante e la fiamma scotta e solo con la pratica si riesce a indovinare il giusto punto di cottura della pizzella croccante e gustosa.

Il "capestiere" è un rustico vassoio rettangolare con bordi rialzati, ricavato da un unico pezzo di legno: arnese adibito a molti usi nelle nostre cucine.

La cialda è chiamata in alcuni paesi d'Abruzzo "pizzella", in altri "nevola", in altri "ferratella". Ogni famiglia ha il suo "ferro delle ferratelle" in ferro battuto a forma di forbici, con disegni

fantasiosi secondo l'estro dell'artigiano che lo forgia e porta impresso nell'interno, al centro, un monogramma o lo stemma del casato. E chi non ha il "ferro" lo chiede in prestito e l'arnese va di casa in casa in ogni festa o in occasione di nozze e di battesimi.

... e per far meglio valere il tuo diritto al libero lavoro intellettuale, aderisci e invita altri ad aderire al social network www.concorrenzaeavvocatura.ning.com e aderisci al gruppo aperto ["concorrenza eavvocatura" su facebook](#) (contano già centinaia di adesioni).

Unisciti ai tanti che rivendicano una vera libertà di lavoro intellettuale per gli outsiders e, finalmente, il superamento del corporativismo nelle professioni !