

I dolci dell'antica tradizione gaetana

Gli ingredienti dei dolci natalizi sono ben presenti nelle merci commerciate dai mercanti di Gaeta nel periodo medioevale. I documenti parlano di: zucchero di una, due e tre cotte, di zuccheri siciliani, di miele caricato in Spagna, di mandorle belle e buone, dolci e salde, rotte e nette di gusci, di nocelle sane e rotte, di spezierie. Ma non era solo commercio, c'era anche un'attività di lavorazione.

Nel racconto dell'assedio di Gaeta del 1435, Bartolomeo Facio parla di zucchero (saccari: verbo novo et noto) giacente presso negozianti (negotiatores) e produttori (opifices), tagliato a pezzetti e distribuito alla popolazione.

Sciuscielle



“Un dolce tipico gaetano”, a forma di biscotto piatto allungato ricoperto di naspro al cacao, che nell'aspetto richiama le carrube, nel dialetto gaetano chiamate sciuscelle. È inserito nell'elenco dei Prodotti Tradizionali della Regione Lazio.

Mostaccioli ripieni



I mostaccioli gaetani sono ripieni e diversi da quelli napoletani. Non disdegnano di una influenza del pangiallo romano. Il dolce è un impasto a base di cotognata speziata, rivestita con pasta al cioccolato e ricoperti di cioccolato.

Roccocò



Sono dall'aspetto rustico ed hanno la forma di ciambella appiattita.

Susamelli



Hanno la forma della lettera S e la loro origine è molta antica.