

Testimone: S. V., donna, docente

Luogo: San Leucio del Sannio, 2025

Argomento: Agricoltura

Trascrizione memoria:

Per quanto riguarda il vino cotto, loro lo preparavano. Non è che lo preparava la donna, lo preparava chiunque, insomma. E in pratica per fare questo vino cotto si metteva a bollire il mosto finché non si asciugava almeno di una terza parte, poi in quello che restava dentro ci mettevano, per profumarlo, le mele, mele cotogne. Mia madre dice che sopra, quando era pronto, ci mettevano queste fette di pane che si insaporivano e diventavano dolci e poi le mangiavano. In passato, poi, facevano il sorbetto, era una tradizione. Questa è vecchissima. Me la ricordo pure con nonna, che usavano il vino cotto per fare il sorbetto quando nevicava.