

LA PUPAZZA FRASCATANA

La **pupazza frascatana** è un dolce tradizionale della città di Frascati, riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale laziale.

La pupazza nacque da un errore e la leggenda, nata negli anni sessanta, vuole che rappresenti una mammana, una balia che teneva a custodia i bambini delle donne impegnate nella vendemmia. Raffigura una formosa castellana con tre seni, due per il latte e uno per il vino (per celebrare il famoso “vino bianco doc di Frascati”), con le braccia a brocca sui fianchi e gambe incrociate, come una ballerina in tutù che danza sulle punte, da subito battezzata “Miss Frascati”.

Gli ingredienti tipici di base sono farina 00, olio extravergine d'oliva, miele millefiori dall'Agro pontino, aroma d'arancio.

