



Pirum : regina fructuum!

A gastronomo Latino Apicio, ecce vobis:

Patina e piris



**Pira elixa teres cum pipere, cumino, uva sicca, liquamine,
oleo modico. Ovis missis, patinam facies.**

Piper supra asparges et inferes in tabulam!



**Eleonora Flammia, Annarita Di Mauro
Revisio texti et graphica: Lucia Mattera**

Già nota nell'Antico Egitto, col passare degli anni, anche greci, romani e cinesi iniziarono a coltivarla.

Secondo una leggenda, Polifemo, per fare colpo sulla bella ninfa Galatea, pensò di enumerare le sue ricchezze e tra queste specialmente un frutteto di pere.

**Dall'antico gastronomo Apicio ci giunge questa ricetta.
Vogliamo provarla?**

