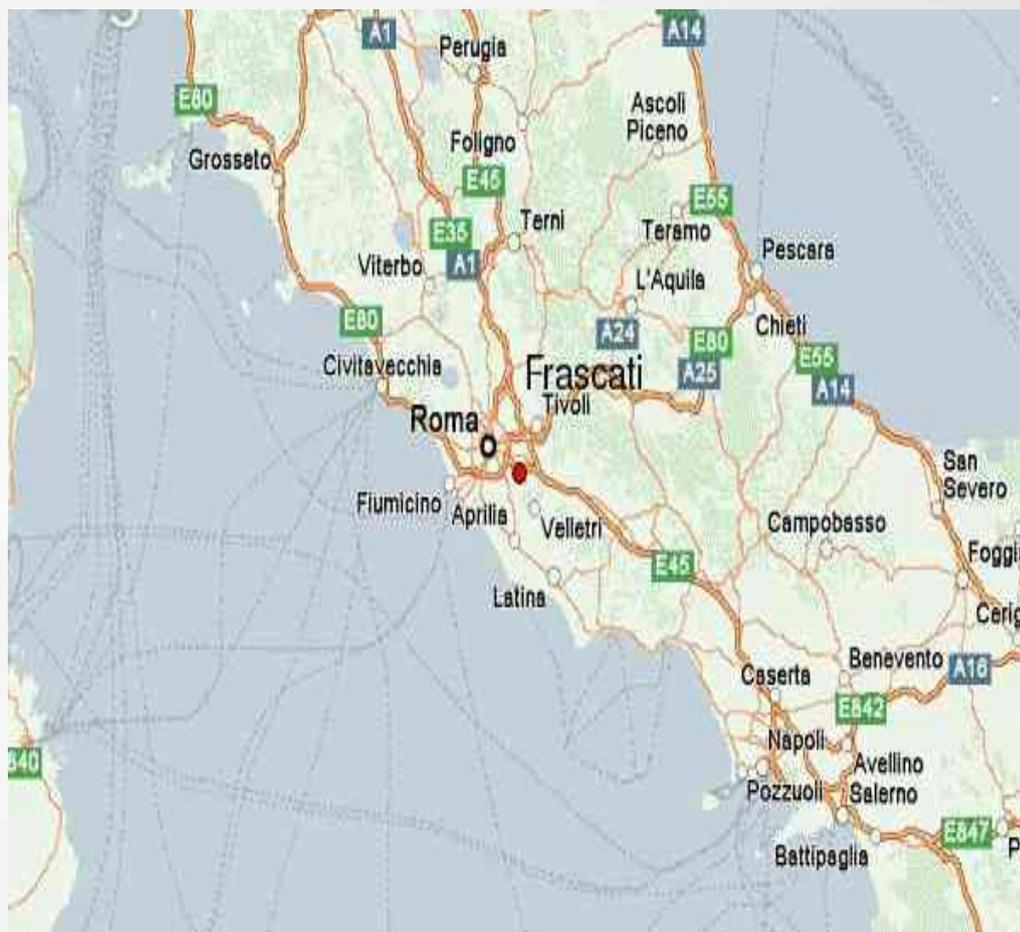


# La Pupazza frascatana



# Che cos'è ?

- La pupazza frascatana è « un dolce » più precisamente « un pane scolpito » tradizionale di Frascati, in provincia di Roma, riconosciuto prodotto agroalimentare tradizionale laziale



# Di che cosa è fatta ?

- I suoi ingredienti tipici di base sono farina, olio d'oliva, miele millefiori dall'Agro pontino, aroma d'arancio



# Perché "una donna con tre seni?"

- Una leggenda (nata negli anni 60) è legata alla pupazza. La pupazza rappresenta una balia che teneva a custodia (*la garde*) dei bambini delle donne impegnate nella vendemmia.

Custodiva i bambini più capricciosi e agitati. Per calmarli, li allattava ad un seno finto con del buon vino di Frascati. Così, il dolce raffigura una donna con tre seni, due per il latte e uno per il vino.